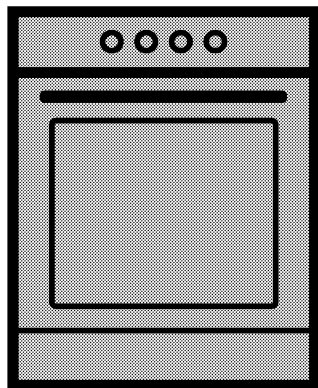


Ovn

Brukerhåndbok



FSM89301GWS

FSM89301GXS

NO | SV

285.3043.81/R.AA/22.08.2017/2-2

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Beko-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen.

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet.....	5
Beregnet bruk.....	8
Sikkerhet for barn.....	8
Bortskaffing av det gamle produktet.....	9
Bortskaffing av emballasjen.....	9

2 Generell informasjon 10

Oversikt.....	10
Innholdet i pakken.....	11
Tekniske spesifikasjoner.....	12

3 Installasjon 13

Før installasjon.....	13
Installasjon og tilkobling.....	14
Framtidig transport.....	16

4 Forberedelser 17

Tips for energisparing.....	17
Første gangs bruk.....	17
Tidsinnstilling.....	17
Første rengjøring av produktet.....	17
Første oppvarming.....	18

5 Slik brukes komfyren 19

Generell informasjon om koking.....	19
Bruk av komfyren.....	20
Kontrollpanel.....	21

6 Slik bruker du ovnen 26

Generell informasjon om baking, steking og grilling.....	26
Slik bruker du den elektriske ovnen.....	26
Driftsmoduser.....	27
Bruke ovns klokken.....	28
Tidstabell for matlagning.....	30
Slik bruker du grillen.....	31
Tidstabell for grilling.....	31

7 Vedlikehold og stell 32

Generell informasjon.....	32
Rengjøre komfyren.....	32
Rengjøring av kontrollpanel.....	32
Rengjøre ovnen.....	32
Fjerne ovnsdøren.....	33
Fjerne dørens indre glass.....	33
Utskifting av ovnspæren.....	35

8 Feilsøking 36

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet.
Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter

og andre øvrige dokumenter og deler.

- Ikke plasser produktet på et teppe-dekket gulv. Ellers vil den manglende luftstrømmen under produktet forårsake at elektriske deler overopphetes. Dette vil føre til problemer med produktet.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få

jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.

- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater.

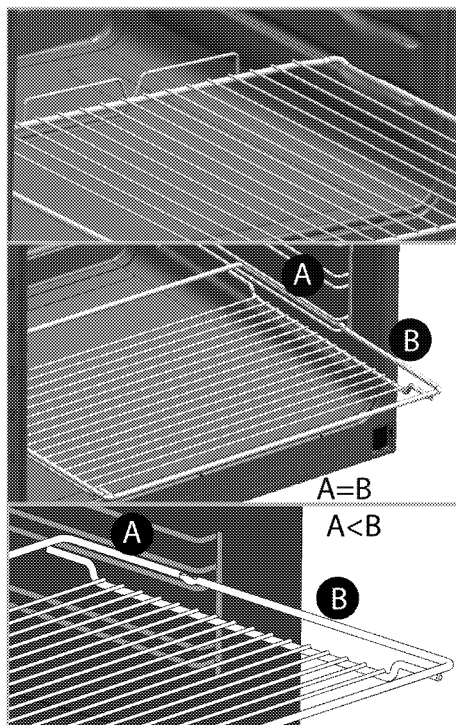
Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.

- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.

- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- (Varierer, avhengig av produktmodellen.) Plasser stekeristen og brettet riktig på trådstativene. Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Ovnens håndtak er ingen håndklettørker. Heng ikke opp håndkle, hansker eller liknende tekstilvareprodukter når grillfunksjonen er på åpen dør.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Plasser bakepapir i gryten eller på ovnstilbehøret (skuffen, metalltrådgrillen e.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern de overflødige

delene av bakepapiret som stikker ut fra tilbehøret eller gryten for å forebygge risiko for berøring av ovns varmeelementer. Bruk aldri bakepapir i en driftstemperatur som er høyere enn den angitte verdien for bakepapiret. Ikke plasser bakepapir direkte på bunnen av ovnen.

- ADVARSEL: Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.
- ADVARSEL: Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- FORSIKTIG: Hele matlagingprosessen må overvåkes. En kort matlagingssprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.

- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Dersom glasset på varmeplaten knuses: Slå øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.
- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovns overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.
- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller

som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke. Se. *Generell informasjon om koking, side 19*, valg av kasseroller.

- Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- ADVARSEL: Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke

brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."

- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
- Ovnene kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

Sikkerhet for barn

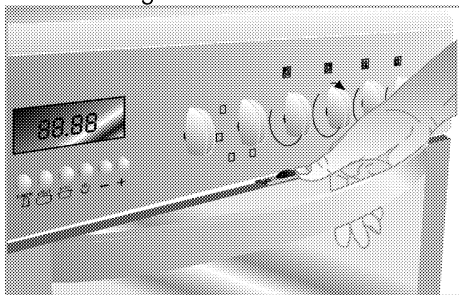
- ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakkingsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnene kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Barnelås

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.) Komfyren har et barnelåssystem på ovnsdøren.

For å åpne ovnsdøren, trekk plastknotten lett opp, og trekk i dørhåndtaket.

Når du lukker døra, vil barnelåsen låses av seg selv.



Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

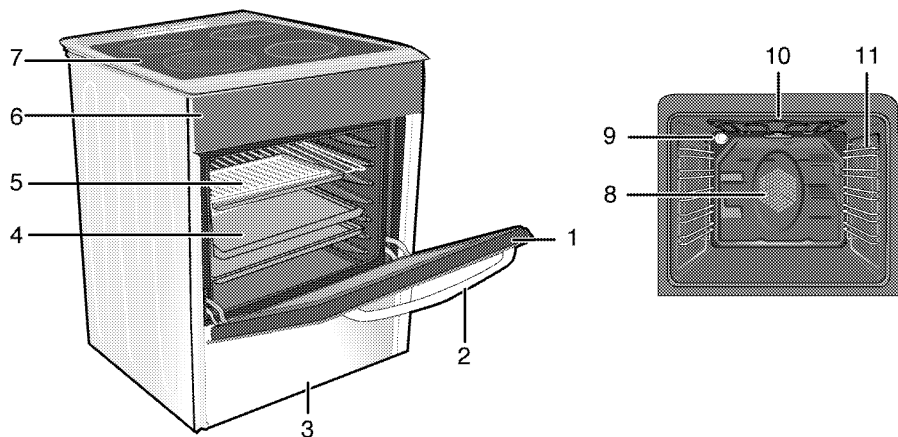
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

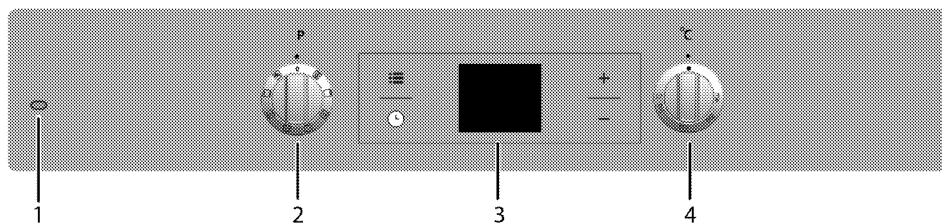
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | | | |
|---|---------------|----|-----------------------------|
| 1 | Frontdør | 7 | Brennerplate |
| 2 | Håndtak | 8 | Viftemotor (bak stålplaten) |
| 3 | Nedre del | 9 | Lampe |
| 4 | Stekebrett | 10 | Grillvarmeelement |
| 5 | Stekerist | 11 | Hylleposisjoner |
| 6 | Kontrollpanel | | |



- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Varsellampe |
| 2 | Funksjonsvelger |
| 3 | Digital timer |
| 4 | Termostadbryter |

Innholdet i pakken

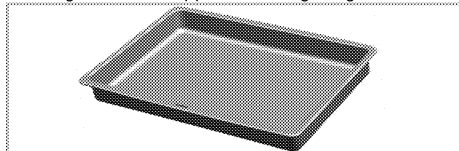


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. **Brukerhåndbok**

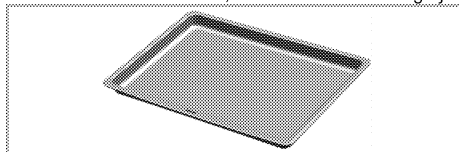
2. **Dypt brett**

Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



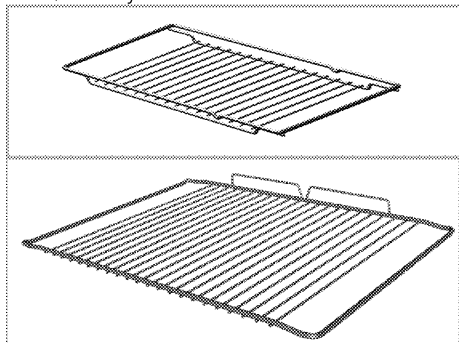
3. **Kakebrett**

Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.



4. **Stekerist**

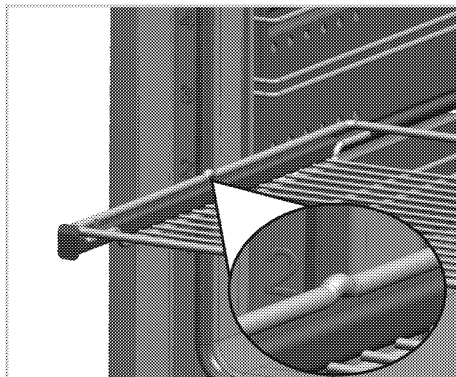
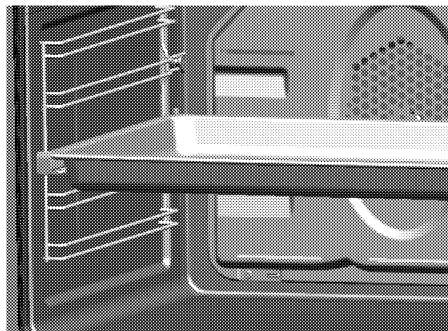
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



5. **Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene**
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.

Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.



Tekniske spesifikasjoner

GENERELT	
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	min. 850 mm maks. 941/600 mm/600 mm
Spenning/frekvens	220-240 V 1N / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	9.7 kW
Sikring	min. 32 A (1N) / 3 x 16 A (3N)
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05W-FG 3 x 4 mm ² (1N) / 5 x 1,5 mm ² (3N)
KOMFYR	
Brennere	
Venstra bak	Induksjonsstekesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Venstre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Høyre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	145 mm
Effekt	1500/2200 W
Høyre bak	Induksjonsstekesone
Mål	210 mm
Effekt	2000/3700 W
OVN/GRILL	
Hovedovn	Multifunksjonsovn
Indre lampe	15–25 W
Grillstrømforbruk	2.2 kW

Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).

Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlaging med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlaging, 3- Turbo matlaging, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Figurer i denne veiledningen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.



Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.



FARE:

Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.



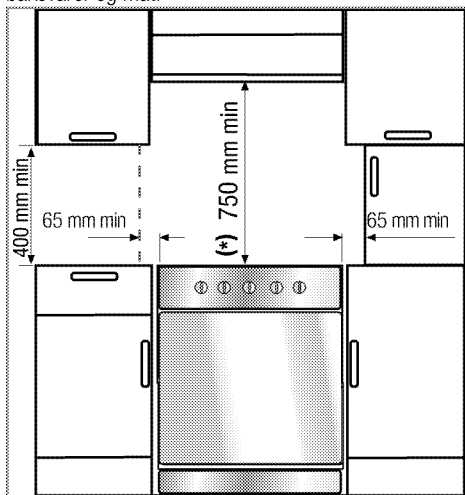
FARE:

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.

Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

For å sikre at kritiske luftåpninger opprettholdes under produktet, anbefaler vi at dette produktet monteres på en solid base og at føttene ikke synker inn i et teppe eller mykt gulvbelegg. Kjøkkengulvet må være i stand til å bære vekten av enheten pluss den ekstra vekten av kokekar og bakevarer og mat.



- Den kan brukes med skap på begge sider, men det skal være en minimumsavstand på 400 mm over komfyren og en sideklaring på 65 mm

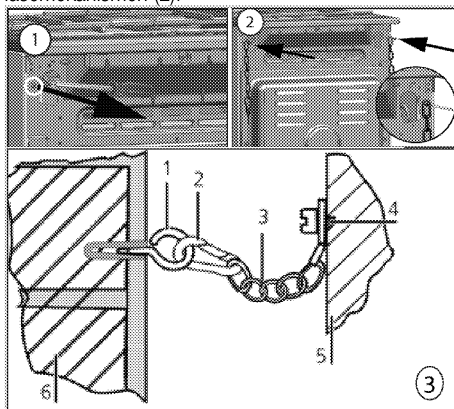
mellom apparatet og alle vegger, deler eller høye skap.

- Den kan også brukes frittstående. La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovnens overflate.
- (*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden (min. 650 mm).
- Apparatet tilsvarer innretning i klasse 2, dvs. den kan plasseres med bakenden og **én** side til kjøkkenveggene, kjøkkeninventar eller utstyr av hvilken som helst størrelse. Kjøkkeninventar eller utstyr kan på den **andre** siden kun være av samme størrelse eller mindre.
- Alt kjøkkeninventar ved siden av apparatet må være varmebestandig (opptil 100 °C min.)

Sikkerhetsskjede

Hvis produktet har to sikkerhetsskjeder(2);

Apparatet må sikres mot velting ved bruk av de medfølgende to sikkerhetsskjettingene på ovnen. Fest kroken (1) til kjøkkenveggen (6) med en god stift, og koble sikkerhetsskjettingen (3) til kroken via låsemekanismen (2).

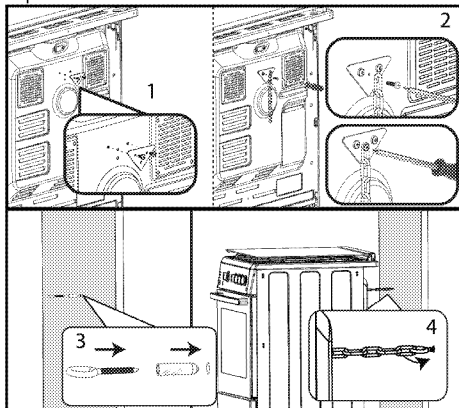


- 1 Stabiliserende krok
- 2 Låsemekanisme
- 3 Sikkerhetsskjede
- 4 Fest lenken skikkelig til komfyrens bakside
- 5 Baksiden av komfyren
- 6 Kjøkkenvegg

Hvis produktet har én sikkerhetsskjede(1);

Apparatet må sikres mot velting ved bruk av den medfølgende skjettingen på ovnen.

Følg trinnene i bildet under for å feste sikkerhetskjeden til produktet.



i Stabilitetslenken skal være så kort som praktisk mulig for å hindre at ovnen vipper framover, og diagonal for å hindre at den vipper til siden.

Stabilitetslenke til komfyr, ikke utformet med spor til brakettfeste.

Installasjon og tilkobling

Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

i Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.

- Det skal være minst to personer til å bære enheten.
- Produktet må plasseres rett på gulvet. Den må ikke plasseres på en sokkel eller pedestal.

i Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet. Døren, håndtaket eller hengslene kan skades.

Elektrisk tilkøpling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbyter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformator. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.



FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.



FARE:

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet ses enten når døren eller det nedre dekselet åpnes eller plasseres ved bakveggen på enheten, avhengig av enhetstypen. Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.



FARE:

Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

Koble til strømledningen

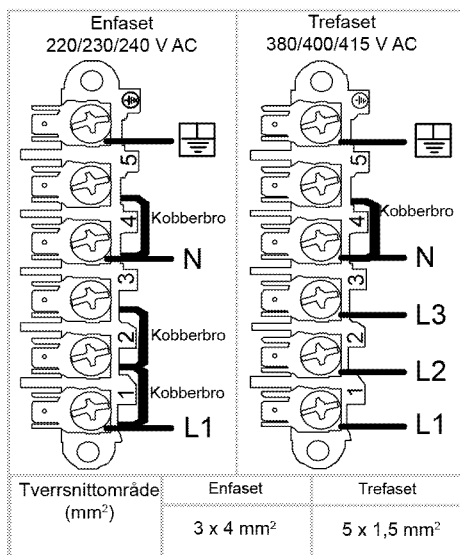


Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbyter for reststrøm anbefales.

Hvis kabelen leveres med produktet:



2. **For enkeltfasetilkobling** koble til som vist nedenfor:

- Brun leder = L (fase)
- Blå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) (jord)

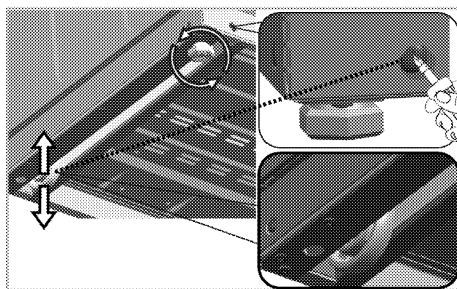
3. **For trefasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:

- Brun leder = L1 (fase 1)
- Grå/svart leder = L2 (fase 2)
- Grå/svart leder = L3 (fase 3)
- Blå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) (jord)
- Skyv produktet mot kjøkkenveggen.

Justere føttene på ovnen

Ved bruk av skrumekanismen på fremsiden av produktet, kan du heve produktet 11 mm ved å justere hjulene på baksiden. Ikke bruk makt på denne skruen. Ellers kan mekanismen bli skadet.

Vibrasjoner mens produktet er i bruk kan føre til at beholderne på det kan tippe. For å unngå slike farlige situasjoner må du sørge for at produktet står rett og balansert på føttene. Du kan justere føttene foran på produktet ved å dreie dem mot høyre eller venstre, og bakføttene kan justeres ved bruk av skruen vist på bildet under. Balanser produktet og sørg for at det går i flukt med benkeplaten.

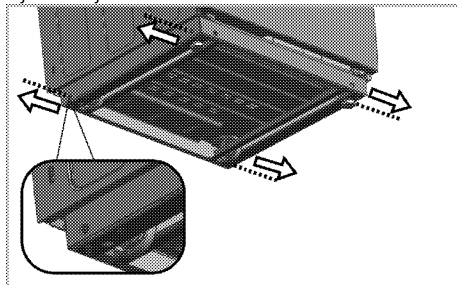


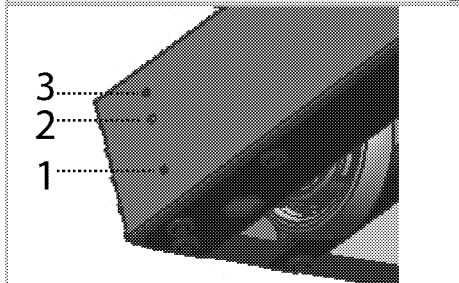
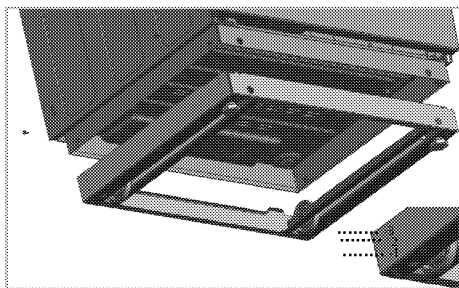
Justere basen

En autorisert tjenesteleverandør kan ta av basen på produktet for å redusere høyden til 850 mm. I dette tilfellet må de fire medfølgende føttene monteres på produktet. **Denne prosedyren skal kun utføres av en autorisert tjenesteleverandør.**

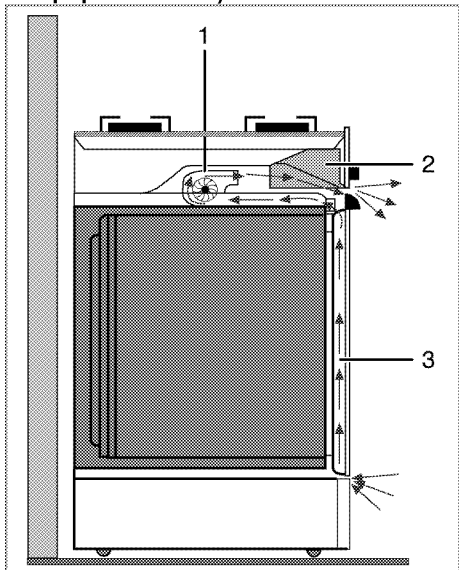
Produktet er utstyrt med en base, som består av to sammenstilte deler. Du kan utføre en 3-trinns høydejustering ved å legge produktet ned på en jevn overflate, ta ut skruene vist på bildet og trekke ut innerbasen.

Minimumshøyden er 900 mm i første trinn. Du kan stille inn høyden til en verdi mellom 900–911 mm ved å justere hjulene ved bruk av skrumekanismen. Minimumshøyden er 920 mm i andre trinn. Du kan stille inn høyden til en verdi mellom 920–931 mm ved å justere hjulene ved bruk av skrumekanismen. Minimumshøyden er 930 mm i tredje trinn. Du kan stille inn høyden til en verdi mellom 930–941 mm ved å justere hjulene ved bruk av skrumekanismen.





For produkter med kjølevifte (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Kjøleviften kjøler både kontrollpanelet og apparatets front.



Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.

Siste kontroll

1. Kople produktet til strømuttaket igjen.
2. Kontroller de elektriske funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist posisjon.



Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.
- Bruk kokekar/panner med lokk ved matlaging. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
- Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
- Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper. Gryter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.
- Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.
- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.

Første gangs bruk

Tidsinnstilling



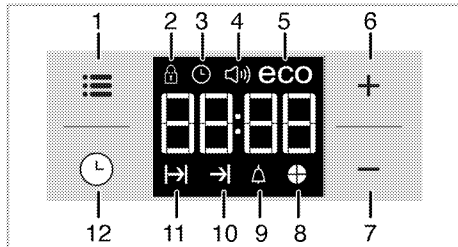
Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler blinke på displayet.

Trykk på tastene **+**/**-** for å stille inn tiden på dagen etter at ovnen er koblet til strømmettet for første gang.



På modeller med berøringskontroller, må du først trykke på **≡** og deretter bruke **+**/**-** for å stille inn klokkeslettet.

Bekreft innstillingen ved å trykke på -symbolet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte.



- 1 Justeringstast
- 2 Nøkkellåssymbol
- 3 Klokkesymbol
- 4 Alarmvolumsymbol (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
- 5 Økomodus-symbol
- 6 Plusstast
- 7 Minustast
- 8 Tidskake-symbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Symbol for slutt på koketid
- 11 Koketidsymbol
- 12 Programtast



Dersom initialtiden ikke er stilt inn, vil klokken begynne å gå fra kl. **12.00** og -symbolet vil vises. Symbolet vil forsvinne når klokkeslettet er angitt.



De aktuelle tidsinnstillingene kanselleres ved strøbrudd. Klokken vil måtte stilles på nytt.

Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Første oppvarming

Varm opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.



ADVARSEL

Varmer overflater kan forårsake forbrenninger! Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".

4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 26*.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 26*

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 31*.
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 31*



Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking



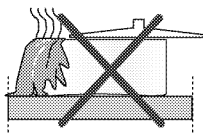
Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og aluminiumkar på det. Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart. Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.
- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over. Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene. Plasser pannene på en slik måte at de sentreres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

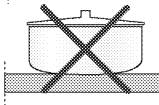
Kasserollevalg

- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.

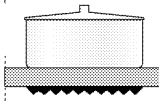
- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreeverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.



Bruk kun kokekar og panner med flat bunn. Disse sikrer en enklere varmeoverføring.

For induksjonskomfyrer, bruk kun de karene som egner seg for induksjonskoking.

Kasserolletest

Bruk følgende metoder til å teste om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren eller ikke.

1. Kokekaret er kompatibelt hvis bunnen holder en magnet.
2. Kokekaret er kompatibelt hvis "L" ikke blinker når du plasserer kokekaret på kokesonen og starter komfyren.

Du kan bruke kokekar i stål, teflon eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som inneholder merker eller advarsler som indikerer at kokekaret er kompatibelt med induksjonskoking. Kar i glass og keramikk, kar og rustfri stålkar med umagnetisk aluminiumsbunn skal ikke brukes.

Gjenkjenningsfokussystem for kokekar

I induksjonskoking er kun området som dekket av karet på den relevante kokesonen strømforsynt. Karet bunn registreres av systemet, og kun dette område varmes automatisk opp. Kokingen stopper hvis kokekaret løftes fra kokesonen i løpet av kokingen. Den valgte kokesonen og symbolet "L" blinker vekselvis.

Sikker bruk

Ikke velg høye varmenivåer når du vil bruke en ikke-klebende (teflon) panne uten olje eller med svært lite olje.

Ikke legg metallgjenstander, slik som gafler, kniver eller pannelukk på komfyren, siden de kan bli oppvarmet.
 Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging. Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.

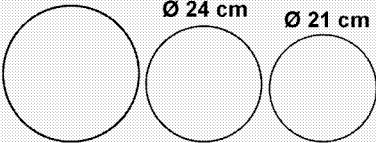
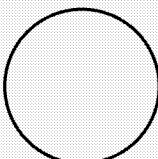
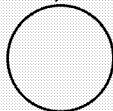


Hvis det finnes en ovn under kokeplatene og denne er i gang, kan sensorer for kokeplatene redusere kokenivået eller slå av ovnen.



Når komfyren er i drift, hold gjenstander med magnetiske egenskaper, slik som kredittkort eller kassetter på avstanden fra komfyren.

Velge kokesone som egner seg for kokekaret

Stor kokesone	Normal kokesone	Liten kokesone
Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Stor kokesone • Passer automatisk til kokekaret. • Fordeler strømmen ideelt. • Gir perfekt varmefordeling. Brukes til å tilberede retter som f.eks. store pannekaker eller store fisker som er rå eller svært rå.	Normal kokesone • Passer automatisk til kokekaret. • Fordeler strømmen ideelt. • Gir perfekt varmefordeling. Brukes for alle typer tilberedning.	Liten kokesone • Brukes til sakte koking (sauser, kremer) • Brukes til å klargjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.

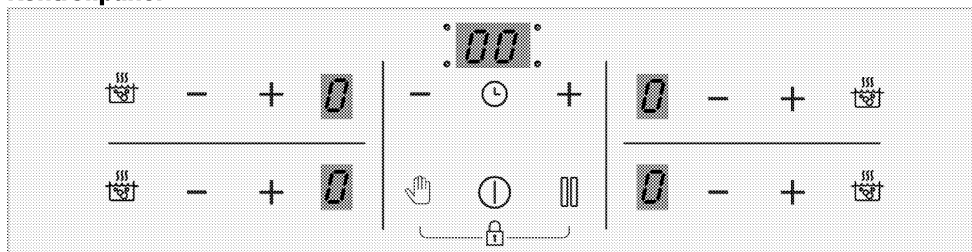
Bruk av komfyren



FARE:

Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren.
 Ikke bruk komfyrer med sprekk. Vann kan lekke inn i sprekkene og forårsake kortslutning.
 I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

Kontrollpanel



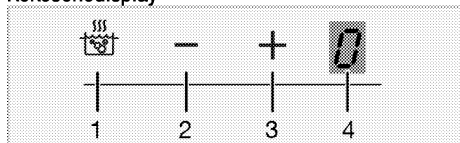
Spesifikasjoner

-  På/av-knapp
-  Tast for tastelås/barnesikring
-  Tast for aktivering/deaktivering av tidsur
-  Tast for høy effekt (forsterker)
-  Tast for rengjøringslås
-  Stop and Go-tast
-  Minustast
-  Plusstast

- 2 Timerdisplay
- 3 Tidsur pluss-knapp (for tidsurnivå)
- 4 Desimalplass for tastelås/barnesikring
- 5 Tidsur minus-knapp (for tidsurnivå)

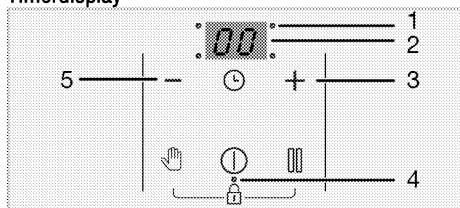
i Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktisk utseende og funksjoner kan være forskjellig etter komfyrmodellen.

Kokesonedisplay



- 1 Tast for aktivering av høy effekt (forsterker)
- 2 Sone minus-tast (for temperaturnivå)
- 3 Sone pluss-tast (for temperaturnivå)
- 4 Kokesonedisplay

Timerdisplay



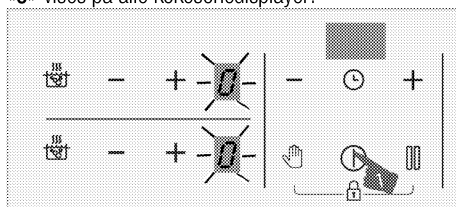
- 1 Desimalplass for tidsinnstilling

i Dette produktet kontrolleres med et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet bekreftes av et hørbart signal.

i Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. Fuktig og tilsusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

Slik slår du på komfyren:

- Komfyren slås på ved å trykke på "⌚"-tasten. «0» vises på alle kokesonedisplayer.



i Hvis det ikke utføres noen drift innen ti sekunder, går komfyren automatisk tilbake til standbymodus.

i Av sikkerhetsmessige grunner slås produktet seg automatisk av etter en bestemt tid uten aktivitet.

Slå av kokesonen:

En aktiv kokesone kan slås av på tre ulike måter:

- Ved å trykke på "⌚"-tasten**
Trykk på "⌚"-tasten.
- Ved å redusere temperaturnivået til «0»**
Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturinnstillingen til «0».

3. Ved å bruke avslåingsfunksjonen på tidsuret for ønsket kokesone

Når tiden er over, slår tidsuret av den tilordnede kokesonen. "0" eller "00" vises på det relevante displayet.

Når tiden er over, avgis et lydsignal. Trykk på en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

4. Ved å trykke på "—" / "+"-sonetastene samtidig for ønsket kokesone

Du kan slå av den tilhørende kokesonen ved å trykke samtidig på kokesonens "—" / "+"-taster.



Hvis det står «H» eller «h» på kokesonedisplayet etter at det er slått av, indikerer dette at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

Indikator for restvarme

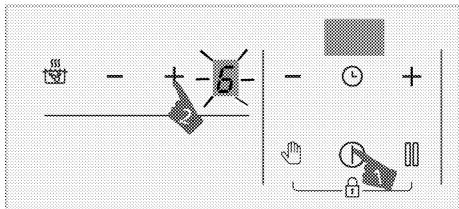
Hvis «H»-symbolet som vises på kokesonedisplayet blinker, betyr dette at komfyren fortsatt er varm og kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Dette symbolet vil snart bli til «h», som betyr mindre varm.



Når strømmen frakobles, tennes ikke restvarmeindikatoren og advarer ikke brukeren om varme kokesoner.

Justere temperaturnivået

1. Komfyren slås på ved å trykke på "⏰"-tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på "—" / "+"-sonetastene.



» Den relevante kokesonen starter på det angitte temperaturnivået.



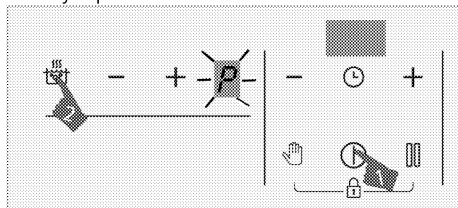
Den ytre delen av 280 mm-kokesonen (hvis produktet har en 280 mm-kokesone) er kun aktivert når du setter en kasserolle som er stor nok til å dekke hele kokesonen på kokesonen og når temperaturen er stilt inn til et nivå som er høyere enn 8.

Høy effekt (FORSTERKER)

For hurtig oppvarming kan du bruke forsterkerfunksjonen. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlagning over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner.

Velge høy effekt (FORSTERKER):

1. Komfyren slås på ved å trykke på "⏰"-tasten.
2. Trykk på "P" (Forsterker)-tasten til den relevante sonen.



» Valgt kokesone slår seg på med maksimal effekt, og «P»-symbolet vises på kokesonedisplayet. Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå "9".

Slå av høy effekt (FORSTERKER) før tiden:

Du kan slå av høy effekt når som helst ved å trykke på "—" eller "P" (Forsterker)-tasten.

Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå "9".

Prinsippet for hvordan to soner som er plassert i samme vertikale retning fungerer:

Hvis én sone er stilt inn på nivåbooster og den andre sonen, som er plassert i samme vertikale retning, er stilt inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9), senkes første sone til nivå 9 og den andre sonen kan stilles inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9). Hvis den andre sonen er stilt inn på nivåbooster, senkes første sone til nivå 6.

Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle knappene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren kan foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk. Produktet bruker ikke strøm i løpet av denne tiden.

Aktiverer rengjøringslåsen

1. Trykk og hold inne "👉"-tasten inntil en **enkel signallyd** høres mens hvilken som helst kokesone er på.

Tidsurdisplayet på komfyren starter nedtelling fra 20. Ingen av knappene på panelet er operative i denne perioden, unntatt "⏰" knappen.

Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen taster for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren avgir et lydsignal etter 20 sekunder, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.



Hvis du ønsker å deaktivere rengjøringslåsen tidligere, må du trykke og holde inne "👉"-tasten inntil **to lydsignaler** avgis.

Barnesikring

Når komfyren er slått av, kan du beskytte komfyren med barnesikringen for å forhindre at barn slår på kokesonene. Du kan kun aktivere eller deaktivere barnesikringen når komfyren er slått av (i standbymodus).

Aktivere barnesikringen

1. Når komfyren er i standbymodus, må du trykke og holde inne  og -tasten inntil **en enkel signallyd** avgis.

Barnesikringen deaktiveres. «L» vises på alle kokesonerdisplayer en kort stund, og desimalplassen for -tasten slås på.

 Hvis en tast trykkes på mens barnesikringen er aktiv, avgis to signallyder og «L» blinker på alle kokesonerdisplayer.

Deaktivere barnesikringen

1. Når barnesikringen er aktiv, må du trykke og holde inne - og -tasten inntil **to signallyder** avgis.

» Barnesikringen deaktiveres. «L» blinker på alle kokesonerdisplayer og lyset for -tasten slukkes.

Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for å unngå at funksjonene endres ved et uhell når komfyren er i drift.

Aktivering av tastelåsen

1. Trykk samtidig på - og -tasten helt til **en enkel signallyd** avgis.

Tastelåsen aktiveres, og desimalplassen for -tasten slås på etter at den har blinket.

 Du kan aktivere tastelåsen kun i driftsmodus. Når tastelåsen er aktivert, fungerer kun -tasten. Når du trykker på en annen tast, blinker lyset i -tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyren mens tastelåsen er aktivert, må du deaktivere tastelåsen for å kunne slå på komfyren igjen. Hvis du trykker på en tast uten å deaktivere tastelåsen først, blinker «L» på alle kokesonerdisplayer for å indikere at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for å slå på komfyren.

Deaktivere tastelåsen

1. Når tastelåsen er aktiv, må du trykke og holde inne - og -tasten inntil **to signallyder** avgis.

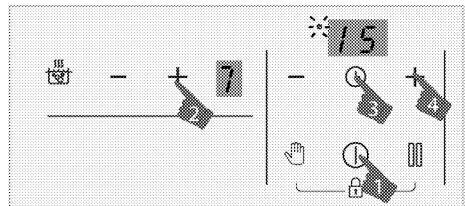
» Lyset i -tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

Timerfunksjon

Denne funksjonen gjør det enklere for deg å lage mat. Du trenger ikke å følge med på komfyren under hele matlagingen. Kokesonen slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

Aktivere tidsuret

1. Komfyren slås på ved å trykke på -tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på  -sonetastene.



3. Aktiver tidsuret ved å trykke på -tasten. «00»-symbolet og desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
4. Angi ønsket varighet ved å trykke på  -tastene.
5. Innstillingen deaktiveres etter 10 sekunder. Desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
6. Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn tidsuret for.

 Hvis det angis mer enn én tidsurverdi for ulike soner, vises det sonetidsuret som har kortest tid på tidsurdisplayet. Desimalplassen for denne sonen blinker. Desimalplassen for de andre sonene lyser jevnt.

 Du kan se den gjenstående tiden ved å trykke på -tasten for alle kokesonene. Det vises en annen sonetidsurverdi for hvert trykk. Til slutt vises det tidsuret som har kortest tid på nytt.

 Tidsur kan ikke stilles inn uten å stille inn kokesonen og temperaturen.

 Tidsuret kan kun stilles inn for de kokesonene som allerede er i bruk.

Deaktivere tidsuret

Når den innstilte tiden er over, slås komfyren av automatisk og avgir et lydsignal. Du kan trykke på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarslingen. Hvis du ikke trykker på noen taster, avsluttes lydsignalet etter noen minutter.

Deaktivere tidsurene tidligere

Hvis du deaktiverer tidsuret tidligere, fortsetter komfyren driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.

Du kan slå tidsuret av tidligere på to ulike måter:

Deaktivere tidsuret ved å redusere verdien til «00»:

- Trykk på "—"/"—+—" -tastene til «00» kommer på displayet til kokesonene som har et tidsur aktivert

» Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.

Deaktivere tidsuret for den relevante sonen ved å trykke samtidig på "—"/"—+—" -soneknappene:

- Trykk samtidig på "—"/"—+—" -soneknappene
- » Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.



Etter dette trinnet er temperaturnivået for den relevante sonen «0», også med tidsurnivået.

Stoppfunksjon

Du kan bruke denne funksjonen til å redusere det aktive temperaturnivået for kokesonene til laveste nivå (nivå 1).



Hvis tidsuret er angitt for en kokesone, fortsetter denne kokesonen å være i drift under stoppingen.

- Trykk på "|||" -tasten når en av kokesonene er i drift.

Alle aktive kokesoner kjøres på laveste nivå (nivå 1). "□" -symbolet vises på displayet til de aktive kokesonene.

- Trykk på "|||" -knappen igjen for reaktivere alle kokesoner med deres tidligere innstillinger.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper: Induksjonskomfyren varmer kokekaret opp direkte. Derfor har den mange fordeler sammenlignet med andre komfyrtyper. Den er mer effektiv og overflaten på komfyren er kaldere. Induksjonskomfyren er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.



Komfyren kan utstyres med induksjonskokesoner med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm, avhengig av modellen. Med induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone automatisk ethvert kokekar som plasseres på dem. Energi bygges kun opp der karet har kontakt med kokesonen, og dermed oppnås minimalt energiforbruk.

Driftstidsbegrensninger

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense.

Hvis én eller flere kokesoner er på, deaktiveres kokesonen automatisk etter en viss tid (se Tabell 1). Hvis det er tilordnet et tidsur for kokesonen, slås også tidsurdisplayet av senere.

Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå.

Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivået. Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

Tabell 1. Driftstidsgrenser

Temperaturnivå	Driftstidsgrense – tidsur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutter
P (Forsterker)	10 minutter (*)
(*) Komfyren reduseres til nivå 9 etter 5 minutter	

Overopphetingsvern

Komfyren er utstyrt med sensorer som beskytter mot overoppheting. Følgende kan ses ved overoppheting:

- Den aktive kokesonen kan bli slått av.
- Valgt nivå kan falle til nivå 7 fra høyere nivå.

Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis noe koker over og det kommer søl på kontrollpanelet, kutter systemet strømforbindelsen umiddelbart og slår av komfyren. «E» -varslingen vises på indikatoren i løpet av denne perioden.

Presis strøminnstilling

Induksjonskomfyren reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene.

Den endrer effektinnstillingene svært hurtig. Dermed kan du forhindre at et kokekar (som inneholder vann, melk osv.) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.

Driftsstøy

Det kan oppstå noe støy fra induksjonskomfyren. Disse lydene er normale, og er del av induksjonskokingen.

- Støyen blir fremtredende ved høye temperaturnivåer.
- Legeringen på kokekaret kan forårsake støy.
- Ved lave nivåer kan en vanlig på/av-lyd høres på grunn av driftsprinsippene.
- Støy kan høres hvis en tom kasserolle varmes opp. Når du tilsetter vann eller mat, forsvinner denne lyden.
- Støyen fra viften som kjøler ned det elektriske systemet kan høres.

Feilmeldinger

Tabell 2. Feilkoder og årsaker til feil

Årsaker til feil	Indikator	Display
To eller flere taster blir trykket på	«E»-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Komfyren er overopphetet	«H»-symbolet blinker	Kokesonedisplay

	For ytterligere informasjon om feilmeldinger som kan vises på berøringskontrollpanelet, kan du se i Tabell 2.
	Hvis overflaten på berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og gi feilsignal.
	Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

6 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger! Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.



FARE:

Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp. Damp som kommer ut kan skolede hendene, ansiktet og/eller øynene.

Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovenstørrelsen lukket.

Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøtttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttet.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at

plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmelementet.

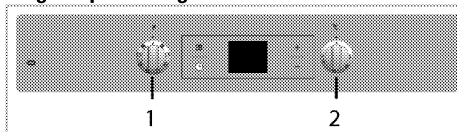
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hylle for å samle fett. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Slik bruker du den elektriske ovnen

Velg temperatur og driftsmodus



1 Funksjonsvelger

2 Termostatbryter

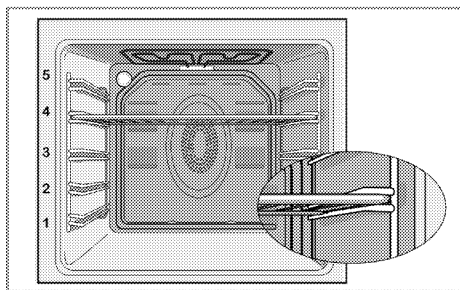
1. Still funksjonsbryteren til ønsket driftsmodus.
 2. Still temperaturknotten til ønsket temperatur.
- » Ovnen vil varmes opp til og opprettholde den innstilte temperaturen. Under oppvarming holder temperaturlampen seg på.

Slå av den elektriske ovnen

Slå av funksjonsknotten og still temperaturknotten til av-posisjon (oppe).

Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllen. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.

Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grilllytelse. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)



Varmluft



Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften.

Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllnivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.

Denne funksjonen må også brukes til enkel damprengjøring.

"3D"-funksjon



Overvarme, undervarme og vifteassistert varme (i bakveggen) er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

Full grill



Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Grill+vifte



Effekten på grillen er ikke så høy som på full grill

- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still inn ønsket temperatur.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

Over- og undervarme



Over- og undervarme er på. Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. For eksempel egner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

Undervarme



Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende brunng av mat fra bunnen.

Denne funksjonen må også brukes til enkel damprengjøring.



Vifteassistert under-/overvarme



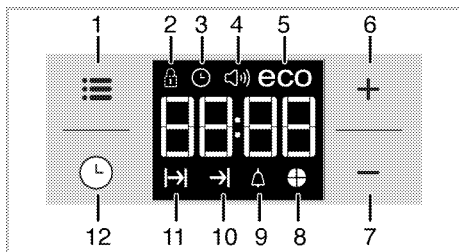
Overvarme, undervarme pluss vifte (i bakveggen) er på. Varmluft fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

Bruk av vifte



Ovnen varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.

Bruke ovnsl klokken



- 1 Justeringstast
- 2 Nøkkellåssymbol
- 3 Klokkesymbol
- 4 Alarmvolumsymbol (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
- 5 Økomodus-symbol
- 6 Plusstast
- 7 Minustast
- 8 Tidskake-symbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Symbol for slutt på koketid
- 11 Koketidsymbol
- 12 Programtast

i Maksimal tid som kan stilles for slutt på kokeprosess er 5 timer og 59 minutter. Programmet kanselleres ved strøbrudd. Du må reprogrammere ovnen.

i Mens du foretar en innstilling, vil relaterte symboler blinke på displayet. Du må vente i kort tid for at innstillingene skal tre i kraft.

i Hvis det ikke er angitt innstillinger for tilberedning av maten, kan ikke klokkeslettet angis.

i Gjenværende tid vises hvis tilberedningstiden er stilt inn når matlagingen starter.

Matlaging ved å angi tilberedningstid:

Du kan stille inn ovnen slik at den vil slås av ved slutten av den angitte tiden ved å stille inn tilberedningstiden på tidsuret.

1. Velge tilberedningsfunksjon.

2. Trykk på til -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Still inn tilberedningstiden ved hjelp av tastene **+** / **-**.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet og tidsskive-symbolet vises på skjermen.

4. Sett kokekaret inn i ovnen og still inn temperaturen ved hjelp av bryteren. Tilberedningen starter.

» Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner og alle deler av tidsskive-symbolet lyser. Den innstilte tilberedningstiden er delt inn i fire like deler, og når tiden for hver del er over, slås symbolet for den delen av. Så du kan enkelt forstå forholdet mellom gjensstående tilberedningstid og total tilberedningstid.

Hvis du ønsker å angi et senere tidspunkt for sluttid:

Etter innstilling av tilberedningstid på tidsuret kan du stille inn slutten av tilberedningstiden til et senere tidspunkt.

1. Velge tilberedningsfunksjon.
2. Trykk på til -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Still inn tilberedningstid ved hjelp av tastene **+** / **-**.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet kontinuerlig vises på skjermen.

4. Trykk på til -symbolet vises på displayet for sluttid.
5. Trykk på **+** / **-**-tastene for å stille inn tilberedningstidens slutt.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil -symbolet pluss -symbolet og tidsskive kontinuerlig vises på skjermen. Når matlagingen starter, forsvinner -symbolet.

6. Sett kokekaret inn i ovnen og still inn temperaturen ved hjelp av bryteren. Tilberedningen starter.

» **Ovnens tidsur beregner oppstartstiden ved å trekke tilberedningstiden fra slutten av den tilberedningstiden du har stilt inn.** Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for tilberedningen har kommet og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for tilberedningen.

» Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner og alle deler av tidsskive-symbolet lyser. Den innstilte tilberedningstiden er delt inn i fire like deler, og når tiden for hver del er over, slås symbolet for den delen

av. Så du kan enkelt forstå forholdet mellom gjenstående tilberedningstid og total tilberedningstid.

7. Etter at tilberedningsprosessen er fullført, dukker "End" opp på displayet og tidsuret sender ut en advarsel i form av et lydsignal.
8. Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen. Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.



Hvis du trykker på en eller annen tast mot slutten av lydsignalet, vil ovnen starte opp drift igjen. Drei temperaturbryteren og funksjonsbryteren til "0" (av-) posisjon for å slå av ovnen for å hindre at ovnen settes i gang igjen når advarselen (signalet) er over.

Aktivere tastelåsen

Du kan forhindre ovnen fra å forstyrres ved å aktivere tastelåsfunksjonen.

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet.
» «AV» vil vises på displayet.
2. Trykk på knappen for å aktivere tastelåsen.
» Når tastelåsen har blitt aktivert, vises «On» på displayet, og -symbolet forblir tent.



Øvnknappene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke kanselleres i tilfelle strøbrudd.

For å deaktivere tastelåsen

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet.
» «På» vil vises på displayet.
2. Deaktiver tastelåsen ved å trykke på -knappen.
» "AV" vil vises etter at tastelåsen er deaktivert.

Stille inn alarmklokken

Du kan bruke tidsuret på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet. Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Tidsuret vil høres på slutten av den innstilte tiden.

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet.



Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

2. Still inn alarmen med / -knappene.



Funksjonstaster for alarmtone, klokkeslett, lysstyrke på skjermen og temperaturtastene skal stå i 0 (AV)-posisjonen.

» -symbolet vil forbli tent, og alarmtiden vil vises på displayet når alarmtiden er stilt inn.

3. På slutten av alarmtiden, vil -symbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.

Slå av alarmen

1. Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.
» Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.

Avbryte alarmen

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet for å avbryte alarmen.
2. Trykk og hold -knappen nede til «00:00» vises.



Alarmtiden vil vises. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden stilles inn samtidig, vil den korteste tiden vises.

Endre alarmtone

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet.
2. Still inn ønsket alarmtone ved hjelp av tastene / .
3. Den tonen du har stilt inn vil bli aktivert i løpet av kort tid.
» Valgt alarmtone vises som "b-01", "b-02" eller "b-03" på displayet.

Endre klokkeslett

For å endre tidspunktet du har stilt inn tidligere:

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet.
2. Still inn tiden på dagen ved hjelp av tastene / .
3. Den tiden du har stilt inn, vil bli aktivert i løpet av kort tid.

Sparemodus

Du kan spare energi med sparemodus mens du utfører matlaging ved å stille inn tilberedningstiden i ovnen. Dette moduset fullfører matlaging med den indre temperaturen i ovnen ved å slå av oppvarmingssystemet før slutten av tilberedningstiden.

Aktivering av sparemodus

1. Berør -symbolet til -symbolet dukker opp på skjermen.
» «Off» vil vises på displayet.
2. Aktiver sparemodus ved å trykke på -tasten.
» Når tastelåsen er aktivert, vises "On" på displayet og -symbolet fortsetter å lyse

Deaktivering av sparemodus

1. Trykk -symbolet til -symbolet vises på displayet.
» «On» vil vises på displayet.
2. Deaktiver sparemodus ved å trykke på -tasten.
» "Off" vises så snart tastelåsen er deaktivert.

Still inn lysstyrken på skjermen

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

1. Trykk  til **d-01** eller **d-02** eller **d-03** vises på skjermen for lysstyrke.
2. Still inn ønsket lysstyrke ved hjelp av **+** / **-** - tastene.

» Den tiden du har stilt inn, vil bli aktivert i løpet av kort tid.

Tidstabell for matlaging



Timingene i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etter dine preferanser for koking.

Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er **nederste** stativ.

Rett	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett*	Ett nivå		4	175	30 ... 35
Kaker i form*	Ett nivå		2	180	40 ... 50
Kaker i bakepapir*	Ett nivå		3	175	20 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Svampkake*	Ett nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	18 ... 25
Småkaker*	Ett nivå		3	175	20 ... 25
	2 nivåer		1 - 5	175	25 ... 30
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Deigbakst*	Ett nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rik bakst*	Ett nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Gjærdeig*	Ett nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagne*	Ett nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ett nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
Biffsteik (hel) /Steik	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 190	70 ... 90
Stekt kylling	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	65 ... 70
	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Ett nivå		2	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett nivå		2	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett nivå		3	200	20 ... 30
	Ett nivå		3	200	20 ... 30

Mens du tilbereder mat med 2 brett samtidig, plasser det dype brettet på øvre hylle og det andre brettet på nedre hylle.

* Det anbefales å utføre forhåndsopvarming av alle matslag.

(**) Ved tilberedning som krever bruk av varmluft forvarmes ovnen til den når forhåndsangitt temperatur.

Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.

- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom på tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.



Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

Tips for koking av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.

- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

Slik bruker du grillen



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.
Varmer overflater kan forårsake forbrenninger!

Slå på grillen

1. Vri funksjonsknotten til ønsket grillsymbol.
 2. Velg deretter ønsket grilltemperatur.
 3. Ved behov utfør en forhåndsoppvarming i omtrent 5 minutter.
- » Temperaturlys slås på.

Slå av grillen

1. Vri funksjonsknotten til Av-stillingen (topp).



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

Mat	Stativstilling	Anbefalt temperatur (°C)**	Grilltid (omtrent)
Fisk	4...5	250/max	20...25 min. #
Oppskåret kylling	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvekoteletter	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast *	4	250/max	1...3 min.

avhengig av tykkelse

*Forvarm i fem minutter

**Hvis grilltemperaturen til produktet ditt ikke kan justeres, vil grillen operere ved maksimal temperatur.

7 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.



FARE:

Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring.
Det er fare for elektrisk sjokk!



FARE:

La produktet kjøles ned før rengjøring.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Rengjøre komfyren

Glasskeramiske overflater

Tørk av glasskeramikkoverflaten ved bruk av et klut fuktet i kaldt vann, slik at det ikke etterlates noe rengjøringsmiddel på den. Tørk av med en myk og tørr klut. Rester kan forårsake skade på glasskeramikkoverflaten når du bruker komfyren neste gang.

Tørkede rester på glasskeramikkoverflaten skal under ingen omstendigheter skrapes av med krokblader, stålull eller lignende redskaper.

Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en liten mengde kalkfjerner, slik som eddik eller sitronjuice. Du kan også bruke passende kommersielt tilgjengelige produkter.

Hvis overflaten er svært tilsmusset, påfør rengjøringsmiddel på en svamp og vent inntil det er godt absorbert. Rengjør deretter overflaten på komfyren med en fuktig klut.



Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten nedkjøles. Ellers kan glasskeramikkoverflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater med tiden. Dette vil ikke påvirke driften til produktet.

Fargeblekning og flekker på glasskeramikkoverflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

Rengjøring av kontrollpanel

Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en våt klut, og tørk så de blir tørre.



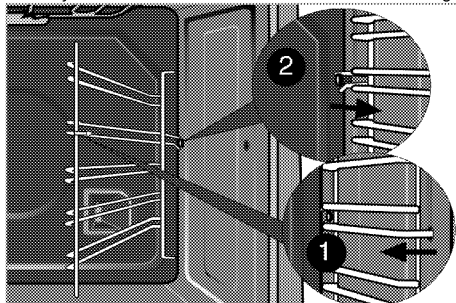
Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

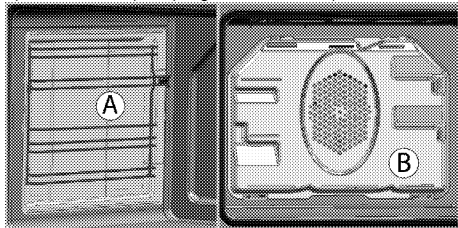
1. Fjern frontdelen av sidedstøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
2. Fjern sidedstativet helt ved å trekke det mot deg.



Katalytiske vegger

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

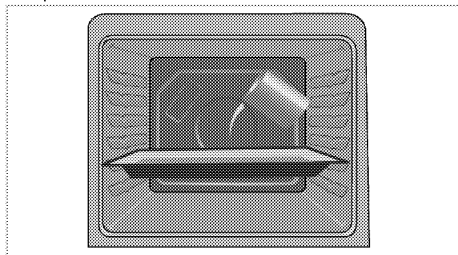
Produktets indre sidevegger (A) og/eller bakvegg (B) kan være belagt med katalytisk emalje. Katalytiske vegger har en matt, lys farge og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Den porøse overflaten på de katalytiske veggene rengjøres automatisk ved at de absorberer og omformer sprutende fett (damp og karbondioksid).



Enkel damprengjøring

Sikrer enkel rengjøring ved at smusset (om det ikke har gått for lang tid) mykes opp av dampen som dannes i ovnen og av vandråpene som kondenseres på de indre overflatene i ovnen.

1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Hell 500 ml vann opp i ovnsbrettet, og sett brettet på nivå 2 i ovnen.



3. Still ovnen til enkel damprengjøring-modus, og la den gå på 100 °C i 25 minutter.
4. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en fuktig svamp eller klut.
5. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å fjerne gjenstridig smuss, og tørk med en tørr klut.

Rengjør ovnsdøren

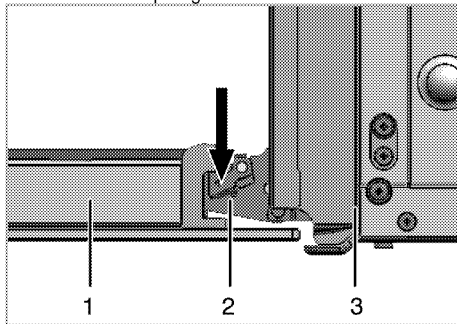
For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.



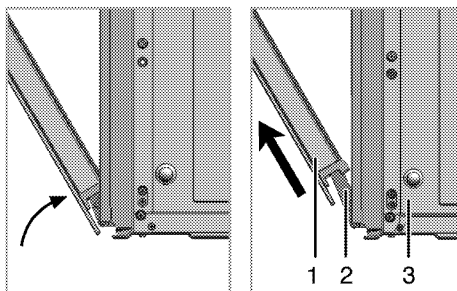
Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

Fjerne ovnsdøren

1. Åpne front døren (1).
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



- 1 Frontdør
- 2 Hengsel
- 3 Ovn



3. Flytt frontdøren til halvveis.
4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.



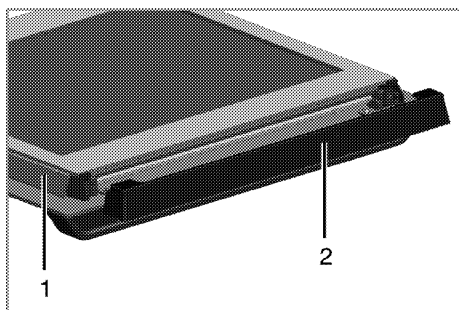
Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved montering av døren.

Fjerne dørens indre glass

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

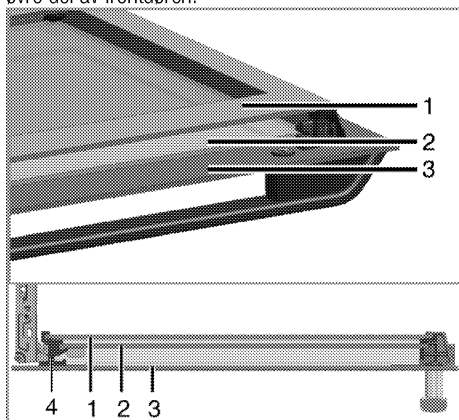
Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.

Opne ovnsdøren.



- 1 Ramme
- 2 Plastdel

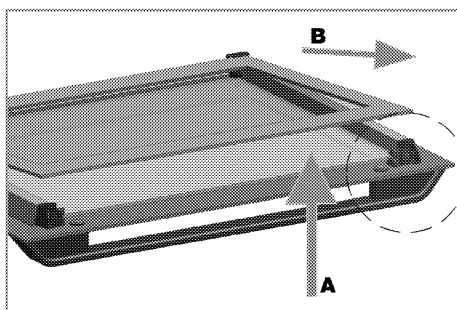
Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.



- 1 Innerste glasspanel
- 2 Indre glasspanel
- 3 Ytre glasspanel
- 4 Plastglasspanelåpning - nedre

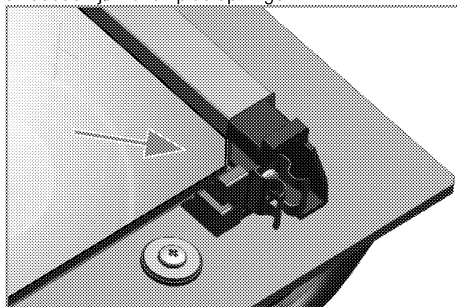
Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet (1) litt i retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**.

Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det indre glasspanelet (2).



Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det indre glasspanelet (2).

Slik som illustrert på figuren, plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen.



Det indre glasspanelet (2) må installeres i plaståpningen i nærheten av det innerste glasspanelet (1).

Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det indre glasspanelet.

Det er viktig å plassere det nedre hjørnet på det indre glasspanelet inn i den nedre plaståpningen.

Skv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".

Utskifting av ovnspæren



FARE:

Før du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!



Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner*, side 12 for detaljer.

Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.



Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.



Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.

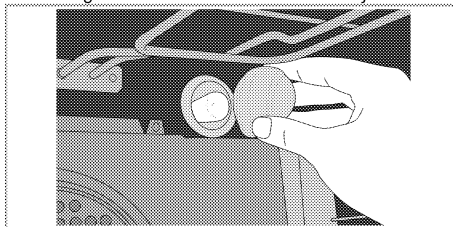


Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

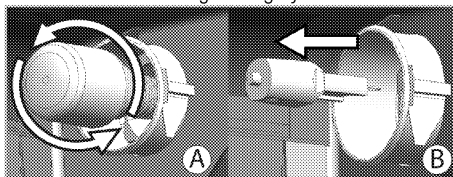
Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.

2. Drei glassdekselet mot klokken for å fjerne det.



3. Hvis ovnslampen er av type (A) i figuren under, tar du den ut ved å dreie den som vist og bytter den ut. Hvis den er av type (B), trekker du i den og tar den ut som vist i figuren og bytter den ut.



4. Sett på plass glassdekselet.

8 Feilsøking

Ovnens avgir damp når den er i bruk.

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkople (det jordede) strømuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Hvis displayet ikke tennes når du slår på komfyren igjen: >>> *Koble apparatet fra ved kretsbyteren. Vent i 20 sekunder og koble til på nytt.*
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> *La komfyren kjøles ned.*
- Kokekaret egner seg ikke. >>> *Kontroller kokekaret.*

Ovnslyset virker ikke.

- Ovnslampen er defekt. >>> *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

Ovnens varmes ikke opp.

- Er kanskje ikke stilt til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> *Still ovnen til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.*
- På modeller som er utstyrt med en timer, er ikke timeren justert. >>> *Juster tiden.*
(På produkter med mikrobølgeovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

■-symbolet vises på kokesonedisplayet.

- Du har ikke plassert porten på den aktive kokesonen. >>> *Kontroller om det finnes et kokekar på stekesonen.*
- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> *Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.*
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> *Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.*
- Kokekaret eller stekesonen er overopphetet. >>> *La dem kjøles ned.*

Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

- Steketid for den valgte stekesonen kan være over. >>> *Du kan stille inn en ny steketid eller fullføre steking.*
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> *La komfyren kjøles ned.*
- En gjenstand kan dekke berøringspanelet. >>> *Fjern gjenstanden på panelet.*

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> *Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.*
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> *Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.*

(På modeller med timer) Klokkevisningen blinker eller klokkesymbolet er på.

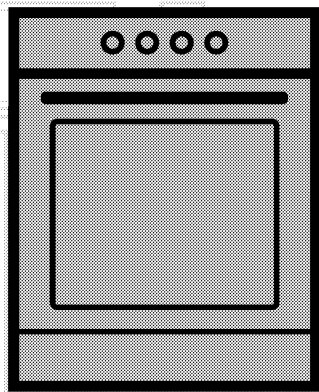
- Et tidligere strømbrudd har forekommet. >>> *Juster tiden/slå av og deretter på produktet.*



Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

Ugn

Bruksanvisning



SV

beko

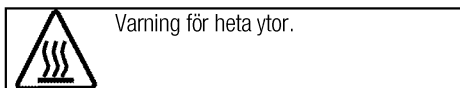
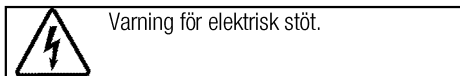
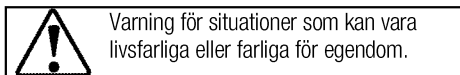
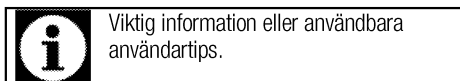
Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Beko-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen. Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö 4

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet.....	4
Produktsäkerhet.....	5
Avsedd användning.....	8
Barnsäkerhet.....	9
Avfallshantering av den uttjänta produkten.....	9
Avfallshantering av emballage.....	9

2 Allmän Information 10

Översikt.....	10
Förpackningens innehåll.....	11
Tekniska specifikationer.....	12

3 Installation 13

Före installationen.....	13
Installation och anslutning.....	14
Framtida transport.....	16

4 Förberedelser 17

Tips för att spara energi.....	17
Initial användning.....	17
Tidsinställning.....	17
Den första rengöringen av produkten.....	17
Initial uppvärmning.....	17

5 Så här använder du hällen 19

Allmän information om tillagning.....	19
Använda hällen.....	20
Kontrollpanel.....	21

6 Så här använder du ugnen 26

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	26
Så här använder du den elektriska ugnen.....	26
Användningslägen.....	27
Använda ugnsklockan.....	28
Tabell över tillagningstider.....	30
Så här förbereder du grillen.....	31
Tabell för tillagningstider för grillning.....	31

7 Underhåll och rengöring 32

Allmän information.....	32
Rengöra hällen.....	32
Rengöra kontrollpanelen.....	32
Rengöra ugnen.....	32
Ta bort ugnsluckan.....	33
Ta bort luckans innerglas.....	33
Byta ugnslampan.....	35

8 Felsökning 36

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.
Barn får inte leka med enheten.
Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.
Barn får inte leka med enheten.
- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna

bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.

- Placera aldrig produkten på ett golv med heltäckningsmatta. Det kan leda till att luftflödet mellan produkten blir för litet och att elektriska delar överhettas. Detta orsakar problem med produkten.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den

jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hålla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt fränkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt

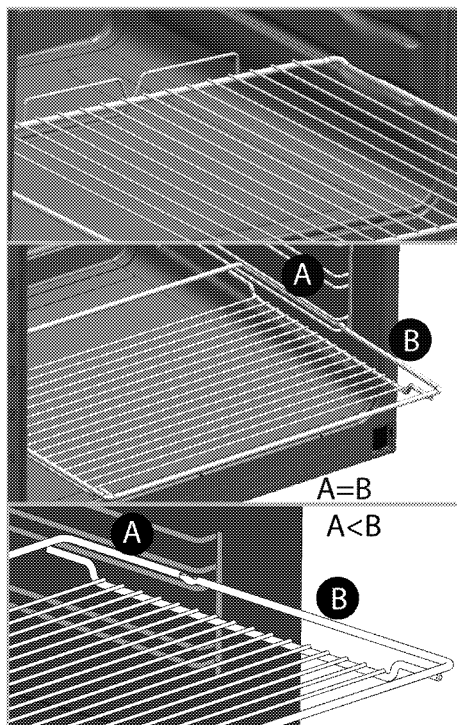
den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.

- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- **VARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.

- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumulationen kan skada ugnens underdel.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- (Varierar beroende på modell.) Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna. Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Ugnshandtaget får inte användas som handdukshängare. Häng inte upp handdukar, handskar eller liknande textilier när grillfunktionen används med öppen lucka.
- Använd alltid värmeståliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kockkärl eller på ugnstillbehöret (form, galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmda ugnen. Ta bort de

överflödiga delarna av bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens värmeelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera aldrig bakplåtspappret direkt på ugnens botten.

- **WARNING:** Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.
- **WARNING:** Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök **ALDRIG** släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.
- **WARNING:** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att

undvika risk för elektrisk kortslutning.

- I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
- Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.
- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Se. *Allmän information om tillagning, sidan 19*, välja kastruller.
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka

skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.

- **WARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.
- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Se. *Allmän information om tillagning, sidan 19*, "Tencere seçimi" bölümü.
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- **WARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till

enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten.

Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Brandskyddsåtgärder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.

- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

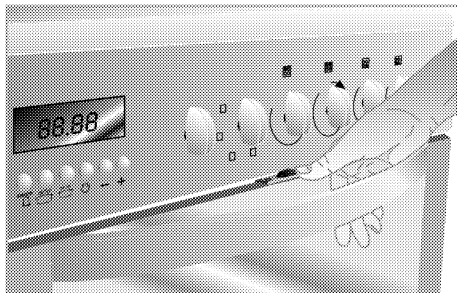
Barnsäkerhet

- VARNING: Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.
- När luckan är öppen ska du inte lägga några tunga föremål på den och inte låta barn sätta sig på den. Ugnen kan välta eller så kan luckan skadas.

Barnlås

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)
Spisen har ett barnlåssystem på ugnsluckan. För att öppna ugnsluckan, Dra plast knappen något upp och dra i dörrhåndtaget.

När du stänger luckan så aktiveras barnlåset automatiskt.



Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE). Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

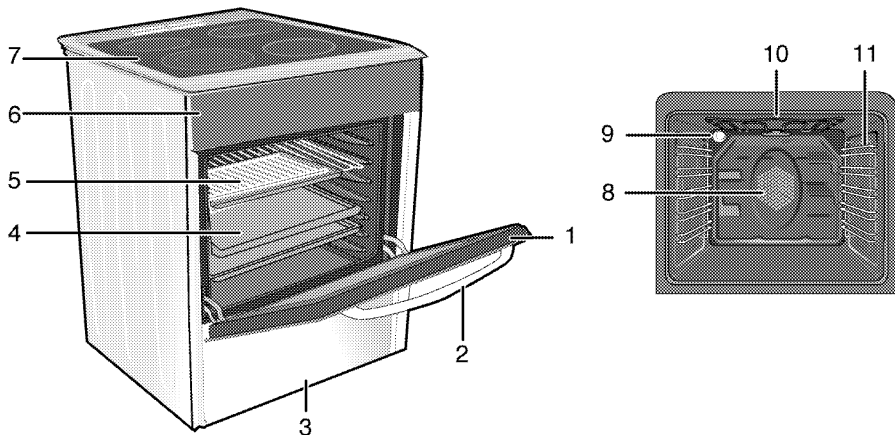
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

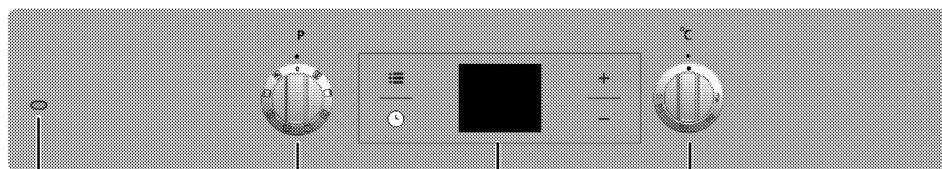
2 Allmän Information

Översikt



- 1 Främre lucka
- 2 Handtag
- 3 Under del
- 4 Tråg
- 5 Trådhylla
- 6 Kontrollpanel

- 7 Brännarplatta
- 8 Fläktmotor (bakom platta i stål)
- 9 Lampa
- 10 Grillvärmeelement
- 11 Hyllpositioner



- 1 Varningslampa
- 2 Funktionsreglage
- 3 Digital timer
- 4 Termostatreglage

Förpackningens innehåll

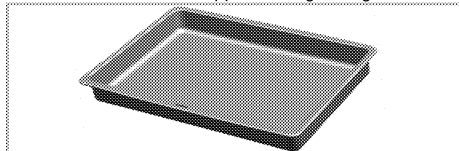


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. Bruksanvisning

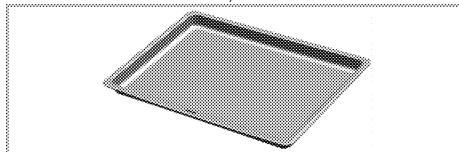
2. Långpanna

Används för bakverk, stora stekar, saftiga rätter och för att samla upp fett vid grillning.



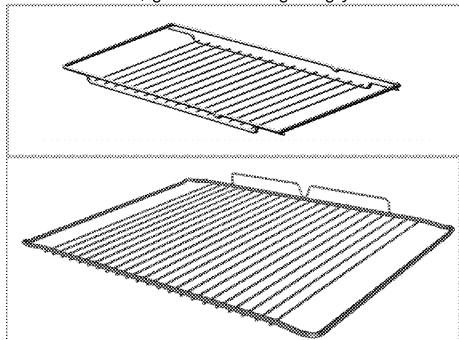
3. Grund plåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



4. Ugnsgaller

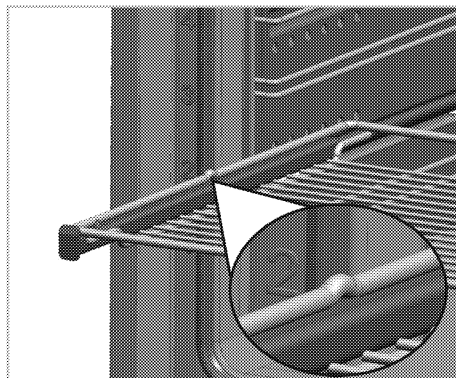
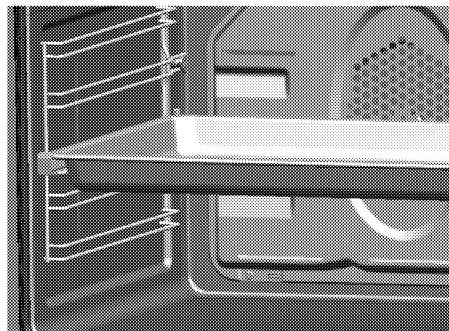
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i gryttiknande kärl.



5. Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska falsarna
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.

När du använder plåten och grillgallret med de teleskopiska gallren ska du se till att stiften i bakre delen av de teleskopiska gallren står mot kanterna på grillgallret och plåten.



Tekniska specifikationer

ALLMÄNT	
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	min. 850 mm max. 941/600 mm/600 mm
Volt/frekvens	220-240 V 1N / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	9.7 kW
Säkring	min. 32 A (1N) / 3 x 16 A (3N)
Kabeltyp/sektion	min.H05W-FG 3 x 4 mm ² (1N) / 5 x 1,5 mm ² (3N)
HÅLL	
Brännare	
Vänster bak	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Vänster fram	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Höger fram	Induktionsplatta
Dimension	145 mm
Energi	1500/2200 W
Höger bak	Induktionsplatta
Dimension	210 mm
Energi	2000/3700 W
UGN/GRILL	
Huvudugn	Multifunktionsugn
Innerlampa	15–25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

Grundläggande information: Information om energiangivelser för elektriska ugnar anges i enlighet med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Dessa värden bestäms under standardladdning med över-undervärme eller varmluftsfunktioner (om det finns).

Energieffektivitetsklass bestäms i enlighet med följande prioritering, beroende på om produkten har funktionerna eller inte. 1-Tillagning med eko-fläkt, 2- Turbo långsamt tillagning, 3- Turbotillagning, 4- Varmlufts under/över, 5-Över- och undervärme.



De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.



Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.



Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.



FARA:

Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.

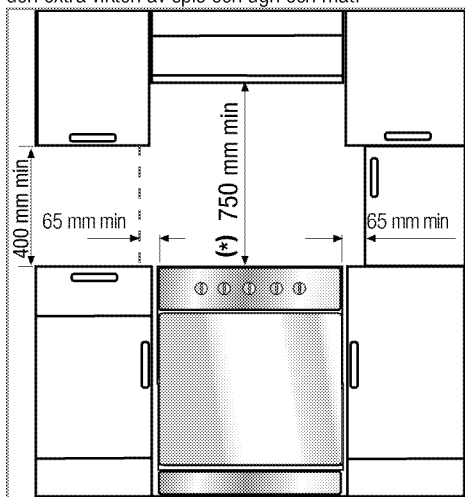


FARA:

Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras. Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

Före installationen

För att säkerställa att kritiska glapp bevaras under produkten rekommenderar vi att den här produkten monteras på ett stabilt underlag och att fötterna inte sjunker ned i någon matta eller mjukt underlag. Köksgolvet måste kunna bära vikten av enheten plus den extra vikten av spis och ugn och mat.



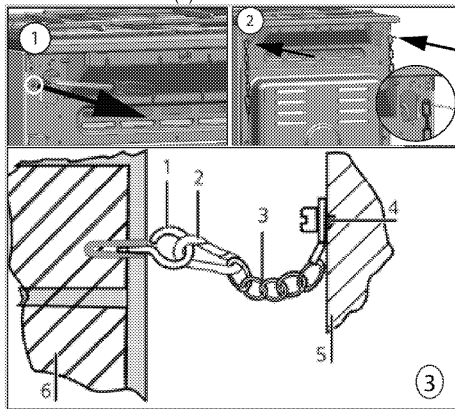
- Den kan användas med sidoskåp på vardera sidan, men med ett minsta avstånd på 400 mm ovanför spisplattans nivå för att medge ett spel på 65 mm mellan enheten och valfri vägg, utskjutande del eller stort skåp.

- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (*) Om en matlagingsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaranvisningarna för spisen gällande installationshöjd (minst 650 mm).
- Enheten överensstämmer med enhet klass 1, dvs. den kan placeras med bakre och **ena** sidan av köksväggarna, köksmöbler eller annan utrustning. Köksmöbler eller utrustning på **andra** sidan får bara vara av samma storlek eller mindre.
- Alla köksmöbler intill enheten måste vara värmeresistenta (upp till 100 °C min.).

Säkerhetskedja

Om produkten har 2 säkerhetskedjor:

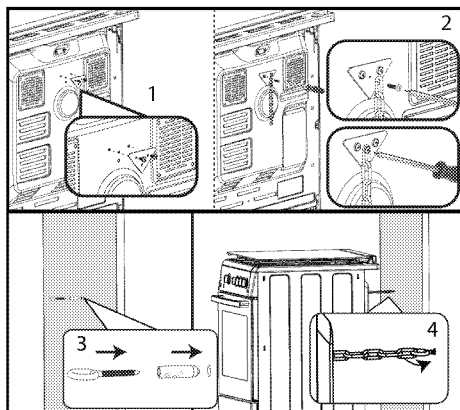
Enheten måste säkras mot överbalansering genom att använda de två säkerhetskedjorna på ugnen. Fäst krok (1) genom att använda en lämplig spik i köksväggen (6) och anslut säkerhetskedjan (3) i kroken via låsmekanismen (2).



- 1 Stabilitetskrok
- 2 Låsmekanism
- 3 Säkerhetskedja
- 4 Fäst ordentligt i spisens baksida
- 5 Spisens baksida
- 6 Köksvägg

Om produkten har 1 säkerhetskedja:

Enheten måste säkras mot överbalansering genom att använda säkerhetskedjan på ugnen. Följ stegen nedan i bilden för att fästa säkerhetskedjan på produkten.



i Stabilitetskedjan ska vara så kort som möjligt för att undvika lutning framåt och diagonalt, samt sidolutning av ugnen.

Stabilitetskedjan för spis är inte designad med fästesinkopplingskåra.

Installation och anslutning

Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.

i Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.

- Bär produkten tillsammans med minst två personer.
- Produkten måste placeras direkt på golvet. Den får inte placeras på en basenhet eller pedestal.

i Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten. Dörren, handtagen och gångjärnen kan skadas.

Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en automatsäkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.



FARA:

Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.



FARA:

Strömsladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar. En skadad strömsladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

Strömdata måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Märkplåten finns antingen på dörren eller så öppnar du den nedre kåpan som finns på enhetens bakre vägg beroende på enhetstypen.

Produktens strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".



FARA:

Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen. Du kan få en elektrisk stöt!

Ansluta strömkabeln

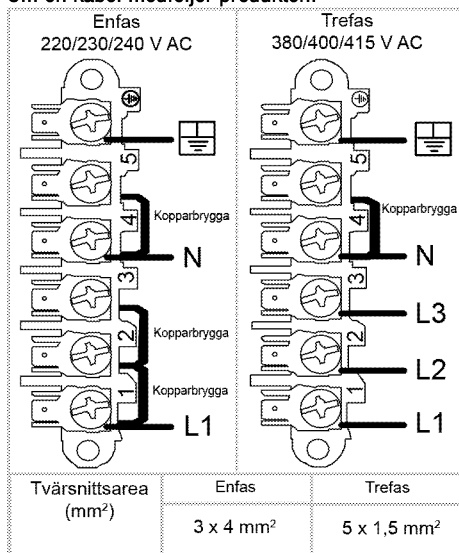


Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.

1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en frånkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla poler på denna frånkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten i enlighet med IEE-direktiven. Om instruktionerna inte följs kan det orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin.

Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.

Om en kabel medföljer produkten:



2. För enfassanslutning, anslut efter beskrivningen nedan:

- Brun kabel = L (fas)
- Blå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) (jord)

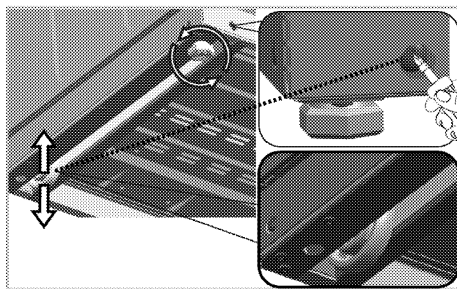
3. För trefassanslutning, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

- Brun kabel = L1 (fas 1)
- Grå/Svart kabel = L2 (fas 2)
- Grå/Svart kabel = L3 (fas 3)
- Blå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) (jord)
- Tryck produkten mot köksväggen.

Justera ugnens fötter

i Med skruvmekanismen på framsidan av produkten kan du höja produkten med 11 mm genom att justera hjulen på baksidan. Applicera inte överdriven kraft på denna skruv. Annars kan mekanismen skadas.

Vibrationer medan produkten används kan orsaka att kärnen ovanpå produkten faller av. För att undvika sådana farliga situationer måste din produkt stå rakt och balanserad på fötterna. Du kan justera produktens främre fötter genom att vrida dem åt höger och vänster och bakbenen med hjälp av skruven som visas i bilden nedan. Balansera produkten och rikta in den i nivå med bänkskivan.

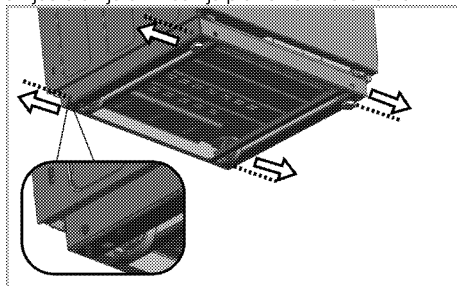


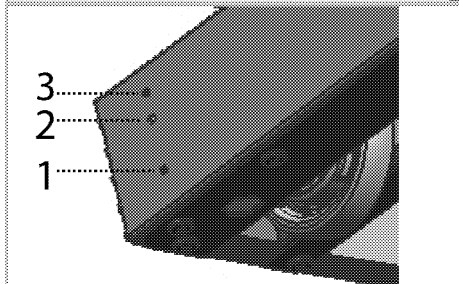
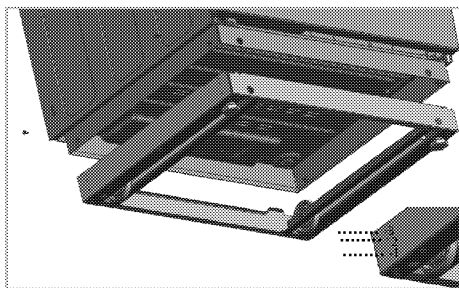
Justera basen

i Auktoriserad serviceleverantör kan ta bort basen på din produkt för att minska produkthöjden till 850 mm. I sådana fall måste 4 fötter vara monterade på produkten. **Denna procedur får endast utföras av auktoriserad serviceleverantör.**

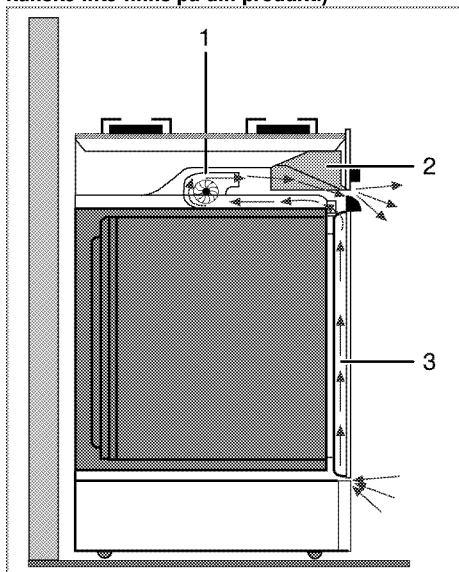
Din produkt är utrustad med en bas, som består av två kapslade delar. När du har lagt ner produkten på en jämn yta kan du ta bort skruvarna såsom visas i figuren och dra in den inre basen för att utföra en 3-stegs höjdjustering.

Minsta höjden är 900 mm i första steget. Du kan ställa in höjden till ett värde mellan 900 - 911 mm genom att justera hjulen med hjälp av skruvmekanismen. Minsta höjden är 920 mm i andra steget. Du kan ställa in höjden till ett värde mellan 920 - 931 mm genom att justera hjulen med hjälp av skruvmekanismen. Minsta höjden är 930 mm i tredje steget. Du kan ställa in höjden till ett värde mellan 930 - 941 mm genom att justera hjulen med hjälp av skruvmekanismen.





För produkter med nedkylningsfläkt (Den kanske inte finns på din produkt.)



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

Kylfläkten kylar både ned kontrollpanelen och enhetens framsida.



Kylfläkten fortsätter att köra i 20-30 minuter efter att ugnen har slagits av.

Slutkontroll

1. Anslut produkten till strömmen igen.
2. Kontrollera de elektriska funktionerna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.
- För att förhindra att gallret och plåten nuti ugnen skadar ugnsluckan ska du placera en bit kartong på insida av ugnsluckan som ligger mot gallren. Tejpa ugnsluckan mot sidoväggarna.
- Använd inte luckan eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Använd mörka eller emailjerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkärl på ugnsgallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/pannor med lock för tillagningen. Om det inte finns några lock kan energiförbrukningen öka med 4 gånger.
- Välj den brännare som passar bäst för kastrullens undersida. Välj alltid rätt kastrullstorlek för dina rätter. Stora kastruller kräver mer energi.
- Se till att använda kastruller med platt botten vid tillagning med elektriska hållar. Kastruller med tjock botten ger bättre värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.
- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna. Undersidan av kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.
- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan tillagningszonen och kastrullens undersida.

Initial användning

Tidsinställning



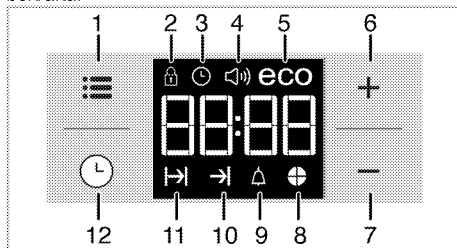
Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.

Tryck på **+**/**-** för att ställa in tiden på dagen efter det att ugnen är spänningssatt för första gången.



För pekkontrollmodeller, tryck på **≡** först och använd sedan **+** / **-** för att ställa in tiden på dagen.

Bekräfta inställningen genom att röra vid symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.



- 1 Justeringsknapp
- 2 Symbol för knäplås
- 3 Klocksymbol
- 4 Larmvolym symbol (Den kanske inte finns på din produkt.)
- 5 Ekoläges symbol
- 6 Plusknapp
- 7 Minusknapp
- 8 Tids pajsymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Tillagningstiden slut
- 11 Symbol för tillagningstid
- 12 Programknapp



Om den första tiden inte är inställd, kommer klockan löpa från och med **12:00** och symbolen visas. Den här symbolen försvinner så fort tiden har ställts in.



De aktuella tidsinställningarna avbryts vid strömavbrott. De behöver justeras om.

Den första rengöringen av produkten



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Torka av ytor på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

Initial uppvärmning

Värm upp enheten i omkring 30 minuter och slå sedan av den. På det här sättet bränns matrester bort och avlägsnas.



VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador!

Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten!

Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.
4. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 26*.
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.

6. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 26*

Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 31*.
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 31*



Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

5 Så här använder du hällen

Allmän information om tillagning



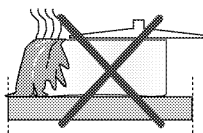
Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

- Innan du steker eller friterar mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen för att förhindra att de hettas upp. Placera inte obalanserade kärl och de som lätt välter på hällen.
- Placera inte tomma kärl på plattorna som är påslagna. De kan skadas.
- Om en platta används utan att en kastrull eller panna står på den kan det orsaka skada på produkten. Slå av plattorna efter att tillagningen är klar.
- Eftersom produktens yta kan bli het ska du inte placera kärl i plast eller aluminium på den. Rengör eventuella insmälta material på ytan omedelbart. Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mängd mat i kastrullerna och pannorna. Detta gör att du inte behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över. Placera inte lock på plattorna. Placera kärlet på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

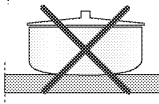
Kastrullval

- Glaskeramikyten är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikyten som en förvaringsplats eller skärbräda.

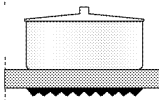
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



Använd inte kärl med konkv eller konvex botten.



Använd bara kastruller och pannor med plan botten. De säkerställer enklare värmeöverföring.

För induktionshållar ska du bara använda kärl som passar för induktionstillagning.

Kastrulltest

Använd följande metoder för att testa om kastrullen är kompatibel med induktionshällen eller inte.

- Kastrullen är kompatibel om undersidan håller en magnet.
- Kärlet är kompatibelt om "L"-det inte blinkar när du placerar det på plattan och startar hällen.

Du kan använda stål, teflon eller aluminium i kärl med speciell magnetbotten som innehåller etiketter eller varningar som indikerar att kärlet är kompatibelt med induktionstillagning. Glas- och keramikvärl, kastruller och kärl i rostfritt stål med aluminiumbotten utan magnetfunktion ska inte användas.

Fokuseringssystem för kärldentifiering

Vid induktionstillagning ska bara det område som täcks av kärlet på den relevanta plattan aktiveras. Kärlets botten identifieras direkt av induktionssystemet och bara den här zonen värms automatiskt. Tillagningen avbryts om kärlet lyfts från plattan under tillagningen. Den valda plattan och "L"-symbolen blinkar alternat.

Säker användning

Välj inte höga värmenivåer när du ska använda ett kärl i exempelvis teflon utan olja eller med mycket lite olja. Placera inga metallföremål, såsom gafflar, knivar eller kärlskydd på hällen, eftersom de blir heta. Använd aldrig aluminiumfolie för tillagningen. Placera aldrig mat som har virats in i aluminiumfolie på plattorna.

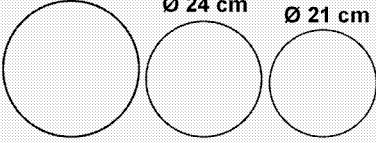
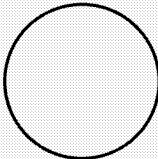
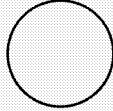


Om det finns en ugn under hällen och den går kommer sensorerna i hällen att minska tillagningsnivån eller stänga av ugnen.



När hällen är på ska du hålla föremål med magnetfunktion, exempelvis kreditkort och kassetter, borta från hällen.

Välja en platta som passar för kärlet

Stor tillagningszon	Normal tillagningszon	Liten tillagningszon
Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Stor tillagningszon • Passar kärlet automatiskt. • Distribuerar effekten perfekt. • Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för att tillaga rätter, såsom stora pannkakor eller stora fiskkakor.	Normal tillagningszon • Passar kärlet automatiskt. • Distribuerar effekten perfekt. • Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för alla typer av matlagning.	Liten tillagningszon • Används för långsam tillagning (såser, krämer) • Används för att förbereda små portioner eller portioner baserat på antal personer.

Använda hällen



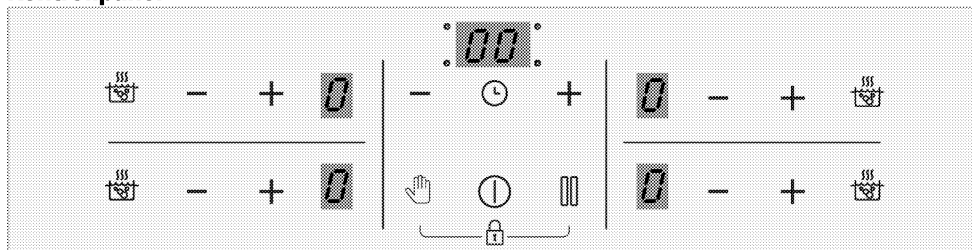
FARA:

Tappa inga föremål på hällen. Även små föremål, exempelvis en saltströare, kan skada hällen.

Använd inte hällen om det finns sprickor i den. Vatten kan läcka in genom sprickorna och orsaka kortslutning.

Vid eventuell skada på ytan (exempelvis repor) ska du slå av produkten direkt för att minimera risken för elektrisk kortslutning.

Kontrollpanel

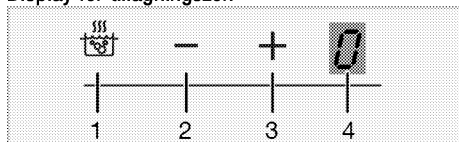


Specifikationer

-  På-/Av-knapp
-  Tangentlås-/barnlåsknapp
-  Timeraktivering/avaktiveringsknapp
-  Högeffektinställning (Snabbstart) knapp
-  Rengöringslåsknapp
-  Stopp- och körknapp
-  Minusknapp
-  Plusknapp

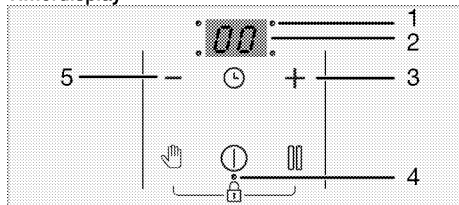
 Bilder och figurer är endast till för informationssyfte. Det faktiska utseendet eller funktionerna kan variera beroende på vilken hållmodell du har.

Display för tillagningszon



- 1 Högeffektinställning (Snabbstart) aktiveringsknapp
- 2 Zonminusknapp (för temperaturnivå)
- 3 Zonplusknapp (för temperaturnivå)
- 4 Plattans display

Timerdisplay



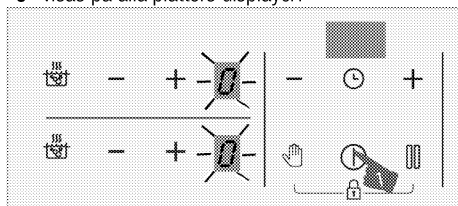
- 1 Decimalpunkt för tidsinställning
- 2 Timerdisplay
- 3 Timer plusknapp (för timernivå)
- 4 Decimalpunkt för knapplås/barnlås
- 5 Timer minusknapp (för timernivå)

 Den här produkten styrs med en pekkontrollpanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.

 Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.

Slå på hällen:

1. Slå på hällen genom att trycka på "⏸"-knappen. "0" visas på alla plattors displayer.



 Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

 Om ingen knapp trycks ner under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

Slå av tillagningszonerna:

En aktiv tillagningszon kan stängas av på 3 olika sätt:

1. **Genom att trycka på "⏸"-knappen**
Tryck på knappen "⏸".
2. **Genom att temperaturen faller till nivån "0";**
Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till "0" läget.
3. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon;**

När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen som är kopplad till den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display.

Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudalarmet.

4. Genom att trycka på zon "—" / "+"-knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;

Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen genom att trycka på "—" / "+"-knapparna samtidigt.



Om symbolen "H" eller "h" är tänd när hällen stängts av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Vidrör inte tillagningszonerna.

Restvärmeindikator

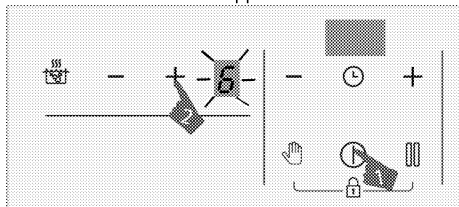
Om symbolen "H" blinkar på displayen för tillagningszonen innebär det att kokplattan fortfarande kan vara varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. Den här symbolen omvandlas snart till symbolen "h" som står för mindre het.



När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.

Justera temperaturnivå

1. Slå på hällen genom att trycka på "⌚"-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-"—" / "+"-knapparna.



» Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på temperaturnivån som är inställd.



Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshällstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

Högeffektinställning (SNABBSTART)

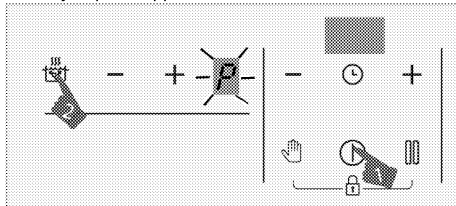
Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

Valja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Slå på hällen genom att trycka på "⌚"-knappen.

22/SV

2. Tryck på knappen "H" för den aktuella zonen.



» Den valda tillagningszonen går på maximal effekt och "P"-symbolen kommer synas på tillagningszonens display. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

Du kan också slå av snabbuppvärmningsfunktionen

genom att trycka på knappen "—" eller "H" när du vill.

Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

Arbetsprincip med 2 zoner som ligger i samma vertikala riktning:

Om en zon är inställd på booster-nivå och den andra zonen, som ligger i samma vertikala riktning är inställd på större än nivå 6 (7, 8 och 9), sjunker den första zonen till nivå 9 och den andra zonen kan ställas in större än nivå 6 (7, 8 och 9). Om den andra zonen är inställd på booster-nivå, kommer första zonen falla till nivå 6.

Rengöringslås

Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder medan hällen är på för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen. Produkten drar ingen ström under den här perioden.

Aktivera rengöringslåset

1. Tryck och håll in knappen "H" tills en enkel ljudsignal hörs när en tillagningszon slås på.

En nedräkning som börjar på 20 visas på timerdisplayen på hällen. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden förutom "⌚".

Inaktivera rengöringslåset

Du behöver inte trycka på någon knapp för att avaktivera rengöringslåset. Hällen avger en ljudsignal efter 20 sekunder och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.



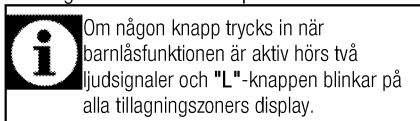
Om du vill inaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla ned knappen "H" tills två signaljud hörs.

När tillagningszonerna är avslagna kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på tillagningszonerna. Du kan aktivera eller avaktivera barnlåset endast när tillagningszoner är avstängda (i vänteläge).

Aktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna "" och "" samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs när hällen är i standby-läge.

Barnlåset kommer att aktiveras. "L" kommer att visas på alla plattors display en stund och decimaltecknet för "i"-tangentsen kommer slås på.



Inaktivera barnlåset

- Tryck och håll in knapparna "" och "" samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när barnlåset är aktivt.

» Barnlåsfunktionen kommer att inaktiveras. "L" visas på displayen för alla tillagningszoner och indikatorn för "L"-knappen släcks.

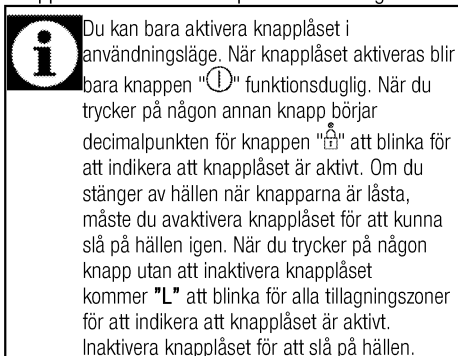
Knappplås

Du kan aktivera knapplåset för att undvika att förhindra att funktionerna ändras av misstag när hällen används.

Aktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knapparna "" och "" samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs.

Knapplåset kommer aktiveras och decimalpunkten för knappen "1" kommer slås på efter blinkningarna.



Inaktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knapparna " " och " " samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när knapplåset är aktivt.

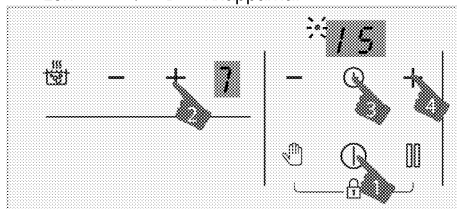
» Ljuset för knappen "🔒" stängs av och kontrollpanelen låses upp.

Timerfunktion

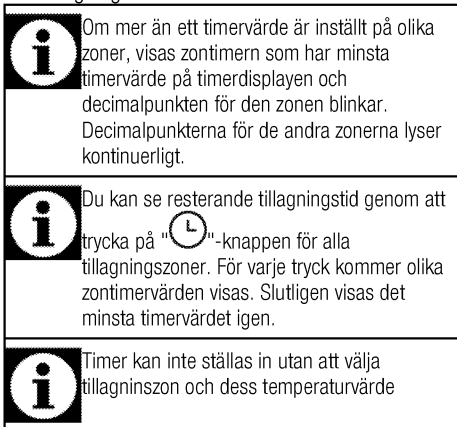
Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. Du kommer inte att behöva titta på hällen under hela tillagningstiden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tidsperiod du har ställt in.

Aktivera timern

1. Slå på hällen genom att trycka på "I"-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-"-"/"-"-knapparna.



3. Aktivera timern genom att trycka på "⌚"-knappen. "00"-symbol och decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
4. Ställ in önskad period genom att trycka på "—"/"—+—" -knapparna.
5. Inställningen kommer att aktiveras efter 10 sekunder. Decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
6. Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner för vilka du vill ställa in timern.





Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.

Inaktivera timern

När den inställda tidsperioden är slut, kommer hällen att stängas av automatiskt och den kommer att ge ett signalljud. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen. Om du inte trycker på någon knapp avbryts signalljudet efter några minuter.

Inaktivera timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av. Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt:

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att låta värdet falla ned till "00":

1. Tryck på timerns "—"/"—"—knappar tills "00" visas på displayen för den tillagningszon för vilken timern är påslagen.

» Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att

röra den aktuella zonen "—"/"—"—knappar samtidigt:

1. Tryck på den aktuella zonen "—"/"—"—knappar samtidigt.
- » Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.



Efter detta steg kommer temperaturnivån för aktuell zon vara "0" även med timernivån.

Stoppfunktion

Du kan minska drifttemperaturnivån för tillagningszonerna till minsta nivå (nivå 1) med hjälp av denna funktion.



Om timern ställs in för valfri platta kommer den att fortsätta arbeta under stoppet.

1. Tryck på "□"-knappen när någon tillagningszon är påslagen.
Alla aktiva tillagningszoner kommer fungera på miniminivå (nivå 1). "□"-symbolen kommer synas på displayen för de aktiva tillagningszonerna.
2. Tryck på "□"-knappen igen för att köra om alla plattor med de tidigare inställningarna.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Funktionsprincip: Induktionshällen värmer direkt kockkärlet som en principfunktion. Därför har den en hel del fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta är svalare. Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.



Hällen kan utrustas med induktionsplattor med en diameter på 145, 180, 210 och 280 mm beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen känner varje tillagningszon av varje kärl som placeras på den. Energin genereras bara på de ställen där kärlet kommer i kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

Begränsningar för drifttid

Hällkontrollen är utrustad med en drifttidsbegränsning. Om en eller flera tillagningszoner oavsiktligt lämnas på avaktiveras plattan efter en viss tidsperiod (se tabell 1). Om det finns en timer tilldelad plattan slås även timerdisplayen av senare. Drifttiden beror på den valda temperaturinställningen. Maximal användningstid används med den här temperaturnivån. Tillagningszonen kan startas om av användaren efter att den har slagits av automatiskt enligt beskrivningen ovan.

Tabell 1: Drifttidsgränser

Temperaturnivå	Drifttidsgräns - timme
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minuter
P (Snabbstart)	10 minuter (*)
(*) Hällen kommer sänkas till nivå 9 efter 5 minuter	

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med sensorer som säkerställer skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den använda tillagningszonen kan stängas av.
- Den valda nivån kan falla till nivå 7 från en högre nivå.

Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen. "E" lyser som varning på indikatorn under tiden.

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt som användningsprincip. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.

Driftsljud

Det kan höras ljud vid användning av induktionshällen. Sådana ljud är normala och en del av induktionstillagningen.

- Ljuden blir framträdande i höga temperaturnivåer.
- Pannans legering kan orsaka ljud.
- I lågenergilägen kan ett normalt på-/av-ljud höras på grund av användningen.
- Ljud kan höras om en tom panna hettas upp. När du lägger i vatten eller mat kommer ljudet att klinga av.

- Ljudet från fläkten som kyler det elektriska systemet kan höras.

Felmeddelanden

Tabell 2: Felkoder och felorsaker

Felorsak	Indikator	Display
Två eller fler knappar trycks in	"E"-symbolen blinkar	Plattans display
Hällen är överhettad	"H"-symbolen blinkar	Plattans display

	För ytterligare information om felmeddelanden som kan visas på pekkontrollspanelen, se Tabell 2.
	Om ytan på pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.
	Håll ytan på pekkontrollspanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

6 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning



VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador!

Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten!

Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.



FARA:

Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga.

Kraftig ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

Tips för bakning

- Använd material som inte utsätts för beläggning, exempelvis metall- eller aluminiumbehållare.
- Använd galleret på bästa sätt.
- Placera bakformen på gallerets mitt.
- Välj gallerets position innan du slår på ugnen eller grillen. Ändra inte gallerets position när ugnen är varm.
- Håll ugnsluckan stängd.

Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning kommer tillagningsprestandan att öka.
- Det tar ungefär 15 till 30 minuter längre att steka kött med ben jämfört med att steka samma köttstorlek utan ben.
- För varje centimeter köttets tjocklek ökar ska du lägga på cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i ugnen i omkring 10 minuter efter att du har tillagat det. Saften fördelas bättre över steken och rinner inte ut när du skär i köttet.
- Fisk ska placeras i mitten eller på den nedre falsen, i en eldfast form.

Tips för grillning

När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, samt torkar inte. Platta delar, köttbitar och korvar passar speciellt bra för grillning, samt grönsaker med högt vatteninnehåll, såsom tomater och lök.

- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgalleret eller på plåten med ugnsgalleret på ett sådant sätt

att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.

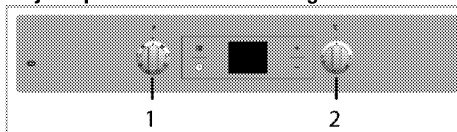
- Skjut in ugnsgalleret eller plåten med galler på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgalleret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Tillsätt lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme. Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Så här använder du den elektriska ugnen

Välj temperatur och användarläge



1 Funktionsreglage

2 Termostatreglage

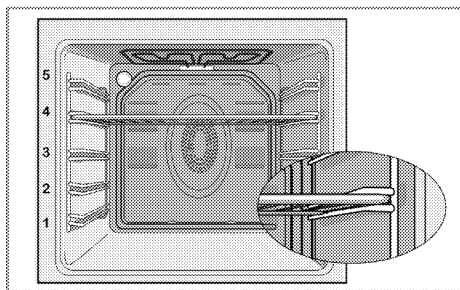
1. Ställ in funktionsvredet till önskat användarläge.
 2. Ställ in temperaturreglaget till önskad temperatur.
- » Ugnen värms upp till inställd temperatur och bibehåller den. Under uppvärmning förblir temperaturlampan på.

Slå av elugnen

Vrid funktionsreglaget och temperaturreglaget till positionen off (av) (övre).

Det är viktigt att placera ugnsgalleret korrekt på gallerfalsarna. Ugnsgalleret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.

Låt inte ugnsgalleret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgalleret till den främre delen av galleret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt. (Varierar beroende på modell.)



Fläktvärme



Varmluft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten.

Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor.

Den här funktionen måste även användas för ångrengöring.

"3D"-funktion



Över- och undervärme plus fläktassisterad värme (i bakre väggen) är på. Maten tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten med endast en långpanna.

Full grill



Den stora grillen i ugnens innertak används. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Grill+fläkt



Grilleffekten är inte så stark som för Full grill

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in önskad temperatur.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Användningslägen

Användningslägenas ordning som visas här kan skilja sig från de på din enhet.

Över- och undervärme



Över- och undervärme används. Maten upphettas simultant uppfifrån och underifrån. Exempelvis är det lämpligt för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten med endast en långpanna.

Undervärme



Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan. Den här funktionen måste även användas för ångrengöring.

Fläkt som stöder under-/överbärme



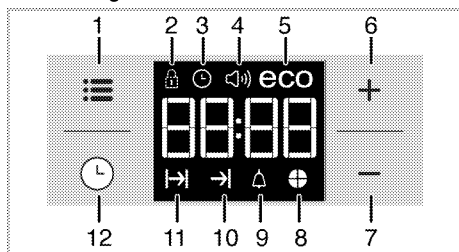
Över- och undervärme plus fläkt (i bakre väggen) är på. Varm luft distribueras jämnt i ugnen med hjälp av fläkten. Tillaga maten med endast en långpanna.

Drivning med fläkt



Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används. Passar för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.

Använda ugnsklockan



- 1 Justeringsknapp
- 2 Symbol för knäplås
- 3 Klocksymbol
- 4 Larmvolym symbol (Den kanske inte finns på din produkt.)
- 5 Ekoläges symbol
- 6 Plusknapp
- 7 Minusknapp
- 8 Tids pajsymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Tillagningstiden slut
- 11 Symbol för tillagningstid
- 12 Programknapp

	Den maximala tiden som kan ställas in för tillagningstidens slut är 5 timmar och 59 minuter. Programmet avbryts vid ett strömbavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.
	När man gör en inställning, vilken som helst, kommer relaterade symboler blinka på displayen. Du måste vänta en liten stund för att inställningarna ska verkställas.
	Om inga tillagningsinställningar har gjorts kan tiden inte ställas in.
	Återstående tid visas om tillagningstiden ställs in när tillagningen börjar.

Tillagning genom att ange tillagningstid;

Du kan ställa in ugnen så att den stannar vid slutet av den angivna tiden genom att ställa in tillagningstiden på timern.

1. Välj funktionen för matlagning.
2. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
3. Ställ in tillagningstiden med **+** / **-** knapparna.

» »När tillagningstiden är inställd visas  symbolen och tidsdelen på displayen kontinuerligt.

4. Placera skålen i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen. Matlagningen startar.

» Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar och alla delar av tidsdelssymbolen är tänd. Den inställda tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när tiden för varje del slutar, släcks symbolen för den delen. Så du kan lätt förstå förhållandet mellan återstående tillagningstid och total tillagningstid.

Om du vill ställa in tillagningstidens slut till en senare tidpunkt:

Efter inställning av tillagningstiden på timern kan du ställa in slutet av tillagningstiden till ett senare tillfälle.

1. Välj funktionen för matlagning.
 2. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
 3. Tryck på **+** tills  symbolen visas på displayen för tillagningstid.
- » »När tillagningstiden är inställd, visas  symbolen på displayen kontinuerligt.
4. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.
 5. Tryck på **+** / **-** för att ställa in slutet på tillagningstiden.

» När tillagningstiden är inställd, visas  symbolen plus  symbolen och tidsdelen på displayen kontinuerligt. När tillagningen startar, försvinner  symbolen.

6. Placera skålen i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen. Matlagningen startar.

» Ugnstimern beräknar starttiden genom att dra av tillagningstiden från slutet av tillagningstiden du ställt in. Valt driftläge aktiveras när starttiden för tillagningen kommit och ugnen värms upp till inställd temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut.

» Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar och alla delar av tidsdelssymbolen är tänd. Den inställda tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när tiden för varje del slutar, släcks symbolen för den delen. Så du kan lätt förstå förhållandet mellan återstående tillagningstid och total tillagningstid.

7. När tillagningen är klar, visas **"End"** på displayen och timern ger en ljudvarning.
8. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet. Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.



Om du trycker på en knapp, vilken som helst, vid slutet av ljudvarningen kommer ugnen startas igen. Vrid temperaturvredet och funktionsvredet till **"0"** läget (off/av) för att stänga av ugnen, för att förhindra att ugnen startar igen vid slutet av varningen.

Aktivera knapplåset

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.
» **"OFF (AV)"** visas på skärmen.
2. Tryck på **+**knappen för att aktivera knapplåssymbolen.
» När knapplåset är aktiverat visas **"On (På)"** på skärmen och symbolen fortsätter vara tänd.



Ugnsknapparna kan inte användas när knapplåsfunktionen är aktiverad. Knapplåset avbryts inte vid ett strömavbrott.

För att avaktivera knapplåset

1. Tryck på tills symbolen visas på displayen.
» **"On (På)"** visas på skärmen.
2. Avaktivera knapplåset genom att trycka på **—** knappen.
» **"OFF (AV)"** visas efter att knapplåset har avaktiverats.

Ställa in alarmklockan

Du kan använda klockan på produkten för vilken varning som helst och påminnelse annan än tillagningsprogrammet. Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Alarmet hörs i slutet av den inställda tiden

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.



Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

2. Ställ in larmtiden genom att använda **+** / **—** knapparna.



Funktionsknapparna för larmsignalen, tiden på dagen, skärmens ljusstyrka och temperaturknapparna ska vara i läge 0 (OFF).

- » symbolen fortsätter vara tänd och larmtiden visas på skärmen när larmtiden är inställd.
3. I slutet av larmtiden börjar symbolen att blinka och larmsignalen hörs.

Turning off the alarm

1. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.
» Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.

Avbryta larmet;

1. Tryck och håll in **—** knappen tills **"00:00"** visas.
2. Tryck och håll in **—** knappen tills **"00:00"** visas.



Larmtiden visas. Om larmtiden och tillagningstiden ställs in samtidigt visas den kortaste tiden.

Ändra larmtonen

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in önskad larmtonen med **+** / **—** knapparna.
3. Tonen du har ställt in att aktiveras på kort tid.
» Den valda larmtonen visas som **"b-01"**, **"b-02"** eller **"b-03"** på displayen.

Ändra tiden på dagen

Så här ändrar du tiden du tidigare ställt in:

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen med **+** / **—** knapparna.
3. Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

Ekonomiläge

Du kan spara energi med ekonomiläget när du lagar mat genom att ställa tillagningstiden i ugnen.

Det här läget avslutar matlagningen med den inre temperaturen i ugnen genom att stänga av värmevärmarna före slutet av tillagningstiden.

Inställning av ekonomiläget

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.
» **"OFF (AV)"** visas på skärmen.
2. Aktivera ekonomiläget genom att röra vid **+** knappen.
» När knapplåset är aktiverat, visas **"On"** på displayen och miljösymbolen förblir tänd.

Avaktivera ekonomiläget

1. Tryck på symbolen tills **eco** symbolen visas på displayen.
» **"On (På)"** visas på skärmen.
2. Aktivera ekonomiläget genom att röra vid **—** knappen.
» **"Off"** visas när knapplåset avaktiveras.

Inställning av bildskärmens ljusstyrka

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

1. Rör vid tills **d-01** eller **d-02** eller **d-03** visas på displayen för bildskärmens ljusstyrka.
2. Ställ in önskad ljusstyrka med hjälp **+** / **—** knapparna.
» Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

Tabell över tillagningstider



Tiderna i den här tabellen är endast riktlinjer. Tidsgränserna kan variera på grund av matens temperatur, tjocklek, typ och dina egna inställningar för tillagningen.

Bakning och stekning



Första falsen i ugnen är den **undre** falsen.

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt*	En nivå		4	175	30 ... 35
Kakor i form*	En nivå		2	180	40 ... 50
Kakor på bakplåtspapper*	En nivå		3	175	20 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sockerkaka*	En nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	18 ... 25
Kakor*	En nivå		3	175	20 ... 25
	2 nivåer		1 - 5	175	25 ... 30
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Kaka av deg*	En nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Fylliga kakor*	En nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Surdeg*	En nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagne*	En nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	En nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
Biffstek (helt)/stek	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgröta	En nivå		3	25 min. 250/max, sedan 190	70 ... 90
Stekt kyckling	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	65 ... 70
	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkon (5,5 kg)	En nivå		2	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
	En nivå		2	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	En nivå		3	200	20 ... 30
	En nivå		3	200	20 ... 30

Vid tillagning med 2 plåtar samtidigt placerar du den djupa plåten på den övre falsen och den grunda på den nedre.

* Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.

(**) För tillagningsprocesser som kräver förvärmning, förvärm ugnen i början av processen tills den når den inställda temperaturen.

Tips för bakning av bakverk i formar

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 och minska tillagningstiden.
- Om kakan är kladdig ska du använda en mindre vätskemängd och sänka temperaturen med 10 °C.

- Om kakan blir för mörk ska du placera den längre ner i ugnen, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.
- Om den är välgräddad på insidan med kladdig på utsidan ska använda en mindre vätskemängd, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10 och minska tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.

- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.
- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen är inte färdiggräddad ska du kontrollera att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.



Tillaga bakverket enligt det läge och den temperatur som är angiven i tillagningstabellen. Om botten inte har tillräckligt med färg ska du placera den på en lägre fals nästa gång.

Tips vid tillagning av grönsaker

- Om grönsaksrätten blir för torr ska du tillaga den i en form med lock. Ett stängt kärl förhindrar att vätskan ångar bort.
- Om grönsaksrätten inte blir färdigkokt ska du förkoka grönsakerna eller förbereda dem som konserverad mat och placera dem i ugnen.

Så här förbereder du grillen



VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning.
Heta ytor kan orsaka brännskador!

Slå på grillen

1. Vrid funktionsreglaget till önskad grillsymbol.
 2. Ställ sedan in önskad grilltemperatur.
 3. Vid behov kan du förvärma i cirka 5 minuter.
- » Temperaturlampan tänds.

Stänga av grillen

1. Vrid funktionsvredet till positionen Av (överst).



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme.
Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Tabell för tillagningstider för grillning

Grillning med elgrill

Mat	Falsposition	Rekommenderad temperatur (°C)**	Grilltid (ca.)
Fisk	4...5	250/max	20...25 min. #
Skivad kyckling	4...5	250/max	25...35 min.
Lammkotletter	4...5	250/max	20...25 min.
Rostbiff	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvkotletter	4...5	250/max	25...30 min. #
Rostat bröd *	4	250/max	1...3 min.

beroende på tjocklek

*Förvärm i fem minuter

**Om produktens grillningstemperatur inte kan justeras körs grillen på den högsta temperaturen.

7 Underhåll och rengöring

Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och vanliga problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.

**FARA:**

Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring. Du kan få en elektrisk stöt!

**FARA:**

Låt produkten svalna före rengöring. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torrt.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-ylor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.



Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

Rengöra hällen

Glaskeramikyta

Torka av glaskeramikytan med en fuktig trasa med kallt vatten och se till att inte efterlämna några rester av rengöringsmedel på den. Torka med en mjuk och torr trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång.

Intorkade rester på glaskeramikytan ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg.

Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Du kan också använda produkter som säljs i butik och är avsedda för syftet.

Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.



Mat innehållande socker socker och sirap måste avlägsnas direkt utan att vänta på att ytan ska svalna. Annars kan glaskeramikytan skadas permanent.

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Det här påverkar inte användningen av produkten.

Det är normalt att färgen med tiden bleks på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

Rengöra kontrollpanelen

Rengör kontrollpanelen och kontrollknapparna med en våt trasa och torka dem torra.



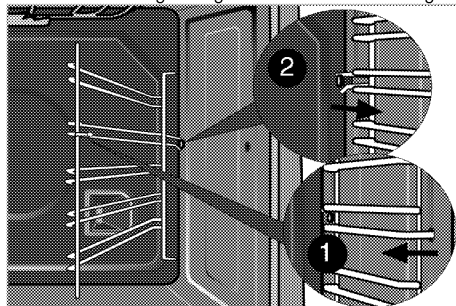
Om produkten är utrustad med knappar/vred ska du inte ta bort kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidoväggen (Varierar beroende på modell.)

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.

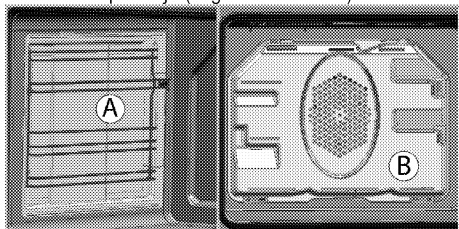


Katalytiska väggar

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj.

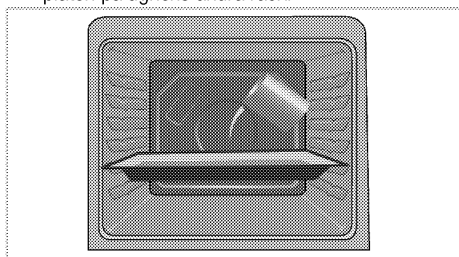
Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. De katalytiska väggarnas porösa ytor är självrengörande genom att de absorberar och omvandlar spilld olja (ånga och koldioxid).



Enkel ångrengöring

Alternativet säkerställer enkel rengöring på grund av att smuts (som inte har varit inbränd för länge) mjuknar med ånga som bildas i ugnen och att vattnet droppar genom kondens på ugnens invändiga ytor.

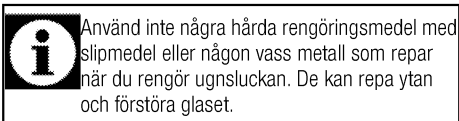
1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Häll 500 ml vatten på ugnsplåten och placera plåten på ugnens andra rack.



3. Ställ in ugnens enkel ångrengöring och kör den i 100°C i 25 minuter.
4. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.
5. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.

Rengör ugnsluckan

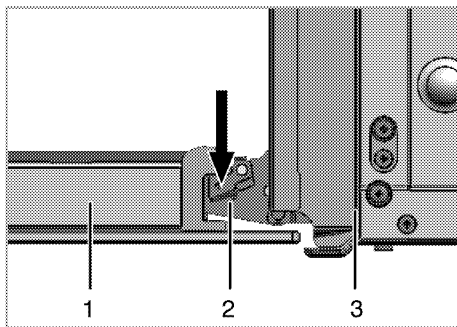
För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.



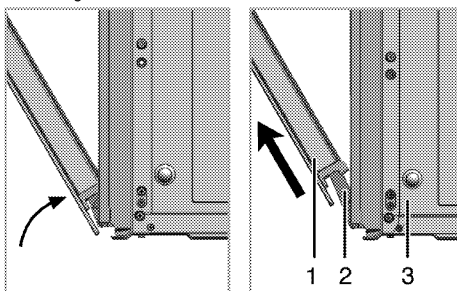
Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

Ta bort luckans innerglas

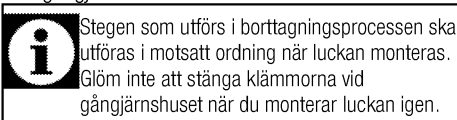
1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



- 1 Främre lucka
- 2 Gångjärn
- 3 Ugn



3. För den främre luckan halvvägs ned.
4. Avlägsna den främre luckan genom att dra den uppåt för att släppa den från höger och vänster gångjärn.

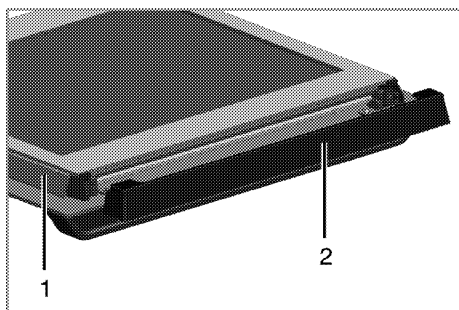


Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

Ta bort luckans innerglas

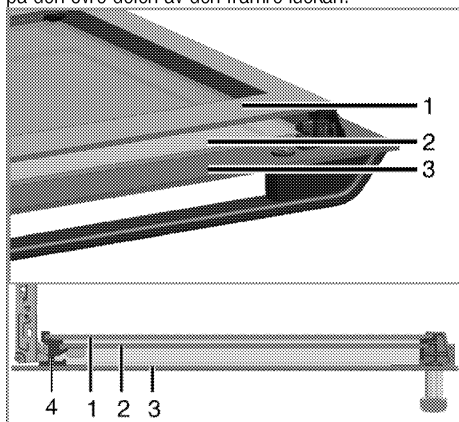
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring. Öppna ugnsluckan.



- 1 Ram
- 2 Plastdel

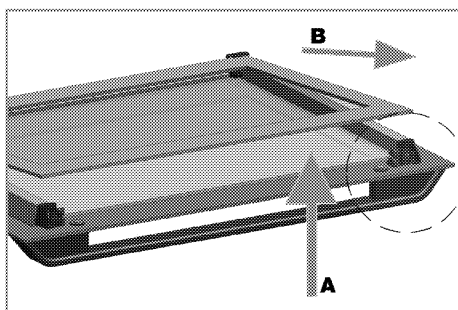
Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



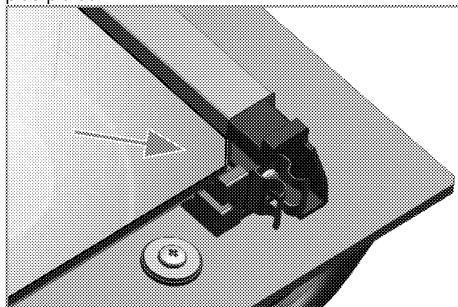
- 1 Innersta glaspanelen
- 2 Inre glaspanelen
- 3 Yttersta glaspanelen
- 4 Plastplatsen för glaspanelen-Nedre

Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspanelen något i riktning **A** och dra den ut i riktning **B**.

Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).



Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2). Såsom bilden visar, placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen.



Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1). När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den inre glaspanelen.

Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på den inre glaspanelen i den nedre plastplatsen. Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".

Byta ugnslampan



FARA:

Innan du byter ugnslampan ska du se till att produkten har kopplats från elen och svalnat, så att du inte får en elektrisk stöt. Heta ytor kan orsaka brännskador!



Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer, sidan 12*.

Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.



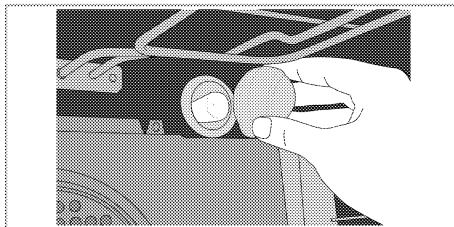
Lampan som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



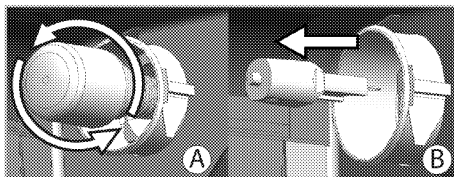
Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Vrid glasskyddet moturs för att avlägsna det.



3. Om ugnslampan är av typen (A) som visas i figuren nedan, ta bort den genom att vrida som visas och ersätt den. Om ugnslampan är av typen (B), dra och ta bort den som visas i figuren och ersätt den.



4. Montera glasplattan på nytt.

8 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

- Det är normalt att ånga sipprar ut under användning. >>> *Detta beror inte på något fel.*

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

- När metalldelarna värms upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. >>> *Detta beror inte på något fel.*

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringarna är defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*
- Om displayen inte tänds när du slår på hällen igen. >>> *Koppla från enheten vid kretsbrytaren. Vänta i 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Tillagningskärlet är inte lämpligt. >>> *Kontrollera kärlet.*

Ljuset i ugnen fungerar inte.

- Ugnslampan är defekt. >>> *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

Ugnen värms inte upp.

- Är kanske inte inställd på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Timern är inte ändrad i modeller som är utrustade med en timer. >>> *Ändra tiden.* (På produkter med mikrovågsugn styr bara timern mikrovågsugnen).
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

Symbolen "L" visas på displayen för plattan.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva plattan. >>> *Kontrollera om det finns ett kärl på plattan.*
- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett kärl och placera kärlet rakt över plattan.*
- Tillagningskärlet eller plattan är överhettad. >>> *Låt dem svalna.*

Den valda plattan stängs plötsligt av under användning.

- Tillagningstiden för den valda plattan kanske är slut. >>> *Du kan ställa in en ny tillagningstid eller sluta med tillagningen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

Kärlet blir inte varmt även om plattan är på.

- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett kärl och placera kärlet rakt över plattan.*

(I modeller med timer) Klockdisplayen blinkar eller klocksymbolen är tänd.

- Ett strömavbrott har ägt rum. >>> *Ändra tiden / Slå av produkten och slå på den igen.*



Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.

